

おかげさまで
創業52周年!

期間限定

四川豚

しゃぶつけ麺

を食べる

今の季節にピッタリの四川風豚しゃぶつけ麺。柔らかく薄切りゆで豚肉にほのかにニンニクが香る甘辛醤油タレをかけ、雲白肉風の冷菜に仕立てたクセになる旨さ。のど越しよくコシのある自家製太麺に、冷製か熱々が選べる本格和風醤油つけダレが相性抜群。潮州ラー油入りの旨辛も選べ、更に半熟卵が付いて楽しめます。今だけの美味しさをぜひお試しください。

雲白肉(ウンパイロウ)とは
四川料理の定番で、薄切りゆで豚肉と薄切り野菜にニンニクや香辛料が香る甘辛醤油タレ(甜醤油)をかけた、さっぱりした冷菜です。薄切り肉の色を白い雲に見立て付いた名前です。

雲白肉

プラス250円で(税込275円)肉倍盛り
にできます。

プラス100円で(税込110円)麺大盛り
にできます。

冷製替えダレ 250円(税込275円)

熱々替えダレ 250円(税込275円)

替え玉(麺のみ) 200円(税込220円)

※追加で替え玉・替えダレをご利用いただけます。替換でお取り分けの際にもご利用いただけます。

復活

冷製 熱々
旨辛和風つけダレ
(潮州ラー油入り)

冷熱

辛口

四川風

※冷たいタレかあつあつのタレが選べます。

旨辛豚しゃぶつけ麺

お値打ち

990円
(税込1,089円)

単品としてもご注文いただけます!

復活

冷製 熱々
本格和風しょうゆつけダレ

※冷たいタレかあつあつのタレが選べます。

四川風

豚しゃぶつけ麺

お値打ち

990円(税込1,089円)

小ライス・半熟卵付

雲白肉

豚しゃぶ皿

(単品)

690円
(税込759円)

復活

卵 乳 乳製品 小麦 そば
落花生 くるみ エビ カニ

原材料表示は、特定原材料8品目について、その料理に含まれている事を表示しています。工場、厨房内ではさまざまな食品を取り扱っております。製造・調理・盛り付けの際には細心の注意を払っていますが、意図せず他のアレルギー物質が微量混入する可能性があります。また、食器類及び調理器具などは共通のものを使用しております。アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。