

夏季限定!!

# よだれ鶏冷麺

1250円



辣油と花椒が程よく香る、一度食べたなら忘れられない味です。

四川の香りと上品な味わいをお楽しみください。



# 涼菜(おつまみ)



なかなかお目にかかれない一品!!

さんほわんじー  
**三黄鶏風、あさひな白切鶏**

ばいちえー  
(写真は骨付きですが、  
骨抜きの場合が基本となります。)

1400円



特製のタレに漬け込んだ黄色い丸鶏です!  
しっとりジューシーな食べ応え抜群のお料理です!



## ザーサイの浅漬けと挽肉のおつまみ 490円

緑が美しい搾菜の浅漬けを、特製の甘味噌挽肉で和えています。

中国伝統の珍しい煮卵!!

ちゃーいえだん  
**烏龍茶風味のおつまみ煮玉子“茶叶蛋”**

(2個) 300円



烏龍茶と一緒に漬け込んだ、中国伝統の煮卵。蜘蛛の巣のような模様が特徴です。



## 頭を使ったクラゲの甘酢漬け

490円

くらげの頭の部分を使った珍しいお料理です。



# 涼菜(おつまみ)

奥深さを味わえる自慢の逸品!!

よだれ鶏



1300円

茹でた丸鶏をカットし、絶品の特性ソースを!痺れと辛みが絶妙です。



一目やお口直しに丁度いい!!

春ウコン鶏のサラダ さっぱり葱ソース

1250円

中国のレモングラスに似た調味料を使って作る本格葱ソースが、サラダと相性抜群です。



そんほおあ

台湾松花皮蛋

520円

クセの少ない台湾の高級松花皮蛋を使用。生姜のソースと相性抜群です。黄身がトロトロなら当たりです!



## 点心

大人気!!大きいから食べ忘れ抜群!!



思ったよりも大きい焼餃子 (2個)

500円

皮から手作りです。市販の餃子とは比べ物にならない美味しさ!!





# 自慢の一品料理

御一人様でご来店のお客様、  
一品料理にはご飯とスープを  
サービス致します

鶏肉のカシューナッツ炒め



本須肉



日本式究極の海老のチリソース



アーモンド入り海老のマヨネーズソース



むーしゅーろー

## 本須肉

1200円

玉子ときくらげ、豚肉を炒めた金木犀にもたとえられる伝統的なお料理です。

## 鶏肉のカシューナッツ炒め

1480円

## アーモンド入り海老のマヨネーズソース

1480円

## 日本式究極の海老のチリソース



1600円

実は日本発祥のエビチリ。高級豆板醤とトマトの酸味、最後にふわふわ玉子を加えてまろやかに。

# 自慢の一品料理



御一人様でご来店のお客様、  
一品料理にはご飯とスープを  
サービス致します

ゆーりんちー  
**油淋鶏**

1250円

一枚の鶏もも肉を丸ごと揚げたボリューム満点のお料理です。

**青椒炒肉片 (ピーマンと豚肉の醤油炒め)** 1380円

西川口でもあまり見かけない?!



**四川式本場の回鍋肉**

1560円

日本の甘味噌風味の回鍋肉ではなく、本場四川の伝統の味!! 本物の回鍋肉はこんな  
感じです!!

特製の豆板醤とトーチーが効いた、高級中国野菜の葉ニンニクを味わってください!!

**大人気!!**

**レバー嫌いも食べられるレバニラ**

1200円

絶対に食べてみてほしい一品!!



**あさひな四川麻婆豆腐**

1200円

特製のあさひなブレンド豆板醤を使い、伝統的な作り方で上品かつパンチの効いた  
旨味たっぷりの自慢の麻婆豆腐。

香りにこだわり抜いた是非食べてほしい一品です。



四川麻婆豆腐



レバー嫌いも食べられるレバニラ



四川式本場の回鍋肉



油淋鶏



青椒炒肉片



# 贅沢一品料理 Specialite

御一人様でご来店のお客様、  
一品料理にはご飯とスープを  
サービス致します



“黒”の贅沢酢豚 黒酢の酢豚



“赤”の贅沢酢豚 古老肉

外はカリカリ、中はトロトロに柔らかい、仕込みに4時間かかる  
当店の**スペシャリテ**です!! お好みの味付けをお選びください。

“黒”の贅沢酢豚 黒酢の酢豚 2200円  
(ハーフ) 1250円

“赤”の贅沢酢豚 <sup>ぐーらおろー</sup>古老肉 2200円  
(ハーフ) 1250円



天使の海老のチリソース



2200円

殻の薄い天使の海老を使った、海老丸ごと食べれる絶品のエビチリ。

酢豚は  
大人気商品  
です!





# ご飯もの



## 海老炒飯

ばおっあい  
プリプリの海老と泡菜(パプリカの漬物)  
特製チャーシューが入った  
本格的な炒飯です。

1300円

チャーシューのせ本格玉子炒飯

1100円

単品ライス

小150円 中200円 大250円



# お子様メニュー



お子様炒飯

各660円

お子様ラーメン

お子様メニューには、  
400円ソフトドリンクメニュー  
からお好きなものを1つと、  
おもちゃがつきます!!



# 麺料理

ガチ中華のメニューから、  
お馴染みのメニューまで幅広く!!



当店イチオシ!! 食べたことのない本場の味わい

## あさひなラーメン

辛さ 🔥🔥🔥

1200円

中国重慶のソウルフードの“重慶小麺”  
(じゅうけいしょうめん) を再現しました。新感覚の香辛料の効いた  
スープに麺とナッツがよくからむ当店一押しのメニューです!!



つおんようばんみえん

## 葱油拌麵

辛いのが苦手な方は是非オススメ!!  
ここにしかない料理です!

1100円

焦がし葱と揚げたエシャロットで香ばしい香りがたまらない、  
中国上海の有名料理をあさひな式にアレンジ!



特に珍しいメニュー!

バンドゥンミエン

## 板凳麵(両面焼きの玉子をのせた、 干し貝柱香る辣油まぜそば)

辛さ 🔥🔥🔥

1200円

板凳とは背もたれのない椅子のこと。重慶では、椅子をテーブルにして  
外で麺を食べるお店があります!! そんな板凳麵に両面焼きの玉子をトッ  
ピングするのが人気の様です。屋台飯のような感覚でお召し上がりくださ  
い!!

# あさひなだけの、ガチ中華でもあまり見ない麺料理の数々！！



汁なし担々麺

1280円



中国では、本来担々麺といえば汁なしのことを指します。他店とは全く違うコクのある味わいをお楽しみ下さい!!

トマトと玉子、きくらげの塩そば  
(西红柿鸡蛋面)

1250円

中国では定番の家庭料理!!個人的に大好きな麺料理です!!



すわんらーたんみえん

酸辣湯麺



1300円

トマトと濃厚な黒酢で程よい酸味。絶品です!!

チャーシュー入り中華そば

1100円





# 鬼盛りメニュー&デザート



## 腹ペコチャーはん

1800 円

炒飯2個分に油淋鶏がドーンと乗った、  
程よい夕レの酸味が決め手の、  
夢のような大盛り炒飯です!!!!

## チャイナパフェ

780 円

竹炭黒杏仁と宇治抹茶フレークに、  
可愛いパンダアイスがのった  
あさひなオリジナルパフェです!

黒杏仁豆腐

330 円

油条 (中国揚げパン)

シナモンシュガー一味 400 円

# Drink MENU



生ビール (一番搾り) ¥770

クラフトビール

ナチュラルワイン

多数ご用意あります。  
スタッフまでお尋ねく  
ださい。



その他店長オススメのドリンクは黒板をチェック！

## 紹興酒

紹興酒 常温・ロック・熱燗 660円  
ソーダ割り 700円

ボトル  
紹興酒 花彫 陳5年 600ml 2500円

## ボトル用

お茶各種 450円

氷 300円

炭酸1本 150円

## ウイスキー

角ハイボール 680円

コークハイ 700円

ジンジャーハイボール  
700円

知多ハイボール 1100円(ロック・1000円)

富士ハイボール 1100円(ロック・1000円)

## サワー

氷結レモンサワー 720円

ウーロンハイ 700円

緑茶ハイ 700円

ジャスミンハイ 700円

## ソフトドリンク

メロンクリームソーダ 680円

コーラフロート 680円

## 焼酎

麦焼酎(二階堂) 常温・ロック・熱燗 660円  
ソーダ割り 700円

芋焼酎(鹿児島) 常温・ロック・熱燗 660円  
ソーダ割り 700円

ボトル

二階堂 720ml 2800円

二階堂 吉四六(大分) 720ml 4500円

黒霧島 芋 720ml 3500円

## 果実酒

あらごし梅酒ソーダ割り ¥720

お湯割り・水割り・ロック・常温 ¥700

あんず ソーダ割り ¥720

杏露酒 常温・ロック ¥700

各400円

オレンジジュース

コーラ

緑茶

ジャスミン茶

リンゴジュース

ジンジャーエール

烏龍茶

# 数名から団体様まで、 十分に満足出来る宴会向けのコース！

## 全10品 ¥5000宴会コース(税込) 2名様から

おまかせおつまみ2種

春ウコン鶏のサラダ さっぱり葱ソース

自家製ちょっと大きな焼き餃子

海老のマヨネーズソース

黒酢の“酢鶏”

レバー嫌いも食べられるレバニラ

四川麻婆豆腐

チャーシュー入り中華そば or チャーシュー入り本格玉子炒飯

黒杏仁豆腐

## 全10品 ¥7000飲み放題付宴会コース

2名様から (税込)

飲み放題メニューよりお好きなドリンクをお選びください。  
※90分ラストオーダー

おまかせおつまみ2種

春ウコン鶏のサラダ さっぱり葱ソース

自家製ちょっと大きな焼き餃子

海老のマヨネーズソース

黒酢の“酢鶏”

レバー嫌いも食べられるレバニラ

四川麻婆豆腐

チャーシュー入り中華そば or チャーシュー入り本格玉子炒飯

黒杏仁豆腐

