

シビれる辛さの専門店

極みの麻辣

薬膳なのに

美味し過ぎて

すみません



野菜たっぷりヘルシー！

マーラータン

極みの麻辣湯

胡麻ダレスープに麻辣の痺れる辛さ！

新陳代謝UPで健康促進👍

美味しい麻辣の専門店始めました。



麻辣まぜそば



麻辣カレー



麻辣おでん定食

麻辣とは？

中国では唐辛子のピリッとした辛さの辣と、山椒のシビれる辛さの麻の2種類の辛さがあります。その2種類の辛さを使った料理は北部に多く、北部には長寿や美人が多いと言われています。その理由は麻辣な物を食べる事により、新陳代謝が促進して汗をかき体調管理や美肌効果の作用があるからだと言われています。当店ではそんな麻辣の魅力をもっと美味しく提供させていただきます。

・ご注文、お問い合わせはこちら

Open 21:00～翌4:30
(日曜・祝日定休)

☎ 03-6447-0590

ご注文は1,400円以上にて承ります。

シビれる辛さの専門店

極みの麻辣

山椒のシビれる辛さ 唐辛子の辛さ

*商品写真はイメージです。時期などにより一部食材が異なることも御座います。

薬膳なのに
美味し過ぎて
すみません



1200円
(税込み)

野菜たっぷりヘルシー！
マーラータン
極みの麻辣湯

胡麻ダレスープに麻辣の痺れる辛さ！
新陳代謝UPで健康促進👍

1、具材を選ぶ

- ・牛肉と野菜
- ・鶏ササミと野菜
- ・豚肉と野菜
- ・野菜大盛り(1.5倍)

2、主食を選ぶ

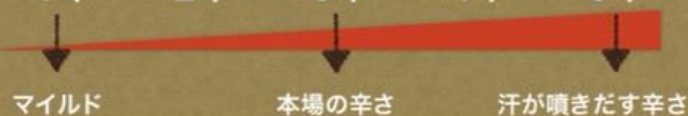
- ・はるさめ
- ・マロニー
- ・豆腐

3、辛さを選ぶ

* 4辛、5辛は+50円、6辛以上の場合は1辛ごとに+50円

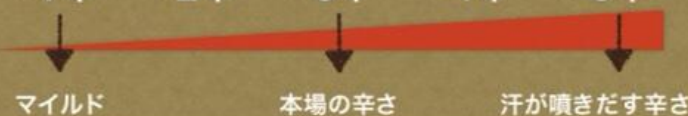
唐辛子

- ・ 1辛
- ・ 2辛
- ・ 3辛
- ・ 4辛
- ・ 5辛



山椒

- ・ 1辛
- ・ 2辛
- ・ 3辛
- ・ 4辛
- ・ 5辛



おすすめトッピング

- ・牛肉増し 300円
- ・鶏ササミ増し 300円
- ・野菜 W(ダブル) 200円
- ・パクチー 200円
- ・豚肉増し 300円
- ・デカ盛パクチー 500円

・ご注文、お問い合わせはこちら

☎ 03-6447-0590

Open 21:00～翌4:30

(日曜・祝日定休)

ご注文は1,400円以上にて承ります。

メニュー MENU

*商品写真はイメージです。
時期などにより一部食材が違うことも御座います。

1、辛さを選ぶ

* 4辛、5辛は+50円
6辛以上の場合は1辛ごとに+50円

唐辛子

・ 1辛 ・ 2辛 ・ 3辛 ・ 4辛 ・ 5辛

マイルド 本場の辛さ 汗が噴きだす辛さ

山椒

・ 1辛 ・ 2辛 ・ 3辛 ・ 4辛 ・ 5辛

マイルド 本場の辛さ 汗が噴きだす辛さ

おすすめトッピング

- ・ 温泉卵 200円 ・ パクチー 200円
- ・ デカ盛パクチー 500円 ・ 追い飯 200円

がっつり系NO.1

麻辣まぜそば

トッピングでパクチーもオススメ!
さらに追い飯で二度美味しい



1000円

麻辣の辛さがクセになる!

麻辣カレー

麻辣湯ベースでひき肉たっぷり
じっくり煮込んだ旨辛カレー



1000円

1、辛さを選ぶ

* 4辛、5辛は+50円
6辛以上の場合は1辛ごとに+50円

唐辛子

・ 1辛 ・ 2辛 ・ 3辛 ・ 4辛 ・ 5辛

マイルド 本場の辛さ 汗が噴きだす辛さ

山椒

・ 1辛 ・ 2辛 ・ 3辛 ・ 4辛 ・ 5辛

マイルド 本場の辛さ 汗が噴きだす辛さ

おすすめトッピング

- ・ 温野菜 200円 ・ 温泉卵 200円
- ・ パクチー 200円 ・ デカ盛パクチー 500円

*おでんは3個から承ります

・ 大根 ・ たまご ・ こんにゃく

・ 厚揚げ ・ ちくわ ・ しらたき

・ ソーセージ 各200円

・ 牛すじ ・ つくね

・ さつま揚げ 各250円

・ おでん3種盛り合わせ 580円

・ おでん5種盛り合わせ 920円

・ おでん8種盛り合わせ 1400円

お酒のつまみに最適

ピリ辛麻辣おでん

ピリッと痺れる熱々おでん
ビール、焼酎、ハイボールにピッタリ!



麻辣湯鍋セット、麻辣カレー鍋セット 予約販売受け付け中