

逸品料理  
**前菜**

**おすすめ前菜** しっとりやわらか  
**特製 チャーシュー**  
しっかり味のついた豚肉をじっくり焼き上げました。  
**638円** (150g)

**HOT!!**  
シビ辛

**前菜** しっとりした鶏肉と風味豊かな  
**よだれ鶏**  
しっとりゆで鶏に花椒とラー油の辛みと香りがきいたピリ辛ダレで  
**638円**

逸品料理  
**肉**

**おすすめ肉** お店でじっくり煮込んだ **特製 角煮酢豚 638円**  
水あめのような濃厚黒酢ソース。大きなお肉の外はカリッと中はやわらか肉の新食感。シャキシャキ野菜との相性は抜群

**肉** **揚げパン 308円**  
揚げパンに特製角煮酢豚をたっぷりディップして食べる。

**HOT!!**  
シビ辛

**おすすめ前菜** ニンニク不使用でパリパリの  
**納屋橋 一口餃子**  
酢醤油と自家製シビ辛ラー油。お好きな辛さで食べて下さい。  
**638円**

**前菜** 中国の代表的な漬物  
**ザーサイとネギのあえ物**  
コリコリ触感のピリ辛。お酒との相性がバッチリです。  
**418円**

**肉** パリッとおいしい  
**油淋鶏 (ユーリンチー)**  
揚げた鶏肉と刻んだネギと醤油ベースの香味ダレ。  
**583円**

**HOT!!**  
シビ辛

**肉** 鶏の旨味を凝縮した  
**辣子鶏 (ラーズーチー)**  
唐辛子と複雑な旨味と辛みがやみつきに  
**583円**

**前菜** 中国の漬物  
**大根の黄金醤油漬け**  
大根を中華醤油で漬け込んだ一品。ポリポリの食感を楽しめます。  
**418円**

**前菜** 飽きない味の  
**特製 叩ききゅうり**  
唐辛子の辛さが後を引く味付けでカリポリの食感  
**418円**

**肉** 細切り野菜と肉の炒め物  
**特製 チンジャオロース**  
ピーマンと豚肉の旨味が味わえる  
**583円**

**おすすめ肉** 豚肉の旨さが凝縮した  
**魯肉 (ルーロー)**  
八角と醤油が香る、あまからい味の角煮。  
**748円**

**HOT!!**  
シビ辛

**おすすめ肉** 紹興酒と生姜で煮込んだ  
**辛辛手羽先 528円**  
とにかく辛くて旨い。おすすめは炭酸系ドリンクと一緒に。

**前菜** コリコリ食感がクセになる  
**クラゲの冷菜**  
ごま油の風味効かせたあっさりめの味で仕上げました。  
**528円**

**前菜** たっぷりごまだれの  
**ごまだれ豆腐**  
濃厚ゴまだれの香りと香ばしさを味わえる一品  
**418円**

**肉** 茶葉香る  
**小粒旨唐揚げ**  
中国茶と鶏肉をカラッと揚げた小粒の唐揚げです。  
**638円**

**おすすめ肉** コリコリザーサイタルタル  
**納屋橋 唐揚げ (ザーサイタルタル)**  
サクッと揚げた唐揚げとザーサイ入りタルタルソース  
**638円**

**おすすめ前菜** 皮ごとおいしい **揚げピーナッツ**  
うす皮つきの落花生を揚げてカリッとした食感が楽しめます。  
**418円**

**前菜** いろいろ楽しめる **冷菜 4 種盛**  
4種類のおすすめ前菜の盛合せ ※画像の内容と異なる場合がございます。  
**1,078円**

**HOT!!**  
シビ辛

**おすすめ肉** スパイシーがクセになる  
**納屋橋 炸鸡排 (ザーチーパイ)**  
Big サイズのサクサクカリカリの台湾唐揚げ  
**858円**

**HOT!!**  
シビ辛

納屋橋新名物? !  
**納屋橋 手羽先 (ホアジャオ)**  
花椒のシビレがアクセント  
**528円**

名古屋めし定番の  
**名古屋 手羽先 (塩コショウ)**  
定番の味わい深い塩胡椒  
**528円**

逸品料理  
**甘**

**おすすめ甘** 上品な味わいのなめらか自家製 **特製 杏仁豆腐 418円**

**おすすめ甘** フレッシュ & 濃厚な果汁まるごと **特製 マンゴープリン 418円**

**60% Cacao**  
**甘** クーベルチュール使用 **カカオショコラアイス 638円**  
ほろ苦く香り高いチョコレートアイスとカラメリゼしたナッツの深い味わい

**甘** 和風スイーツの温かい餡春巻きと冷たいアイスクリーム  
あんこを春巻きの皮で包み外はカリッ、中はやわらかあんこ。  
※ご注文後 10分ほどお時間をいただきます。 **528円**

**甘** 口の中でひんやり溶け出すまるごと苺アイスクリーム  
練乳とイチゴシャーベットの絶品コラボ。 **528円**

**甘** 自然な甘味の **まるごとミニリンゴシャーベット 737円**  
リンゴのスッキリした甘さと優しい酸味が風味豊かに広がります。

**肉** 鶏の旨味を凝縮した **丸鶏の香り 生姜ソース添え 2,178円**  
丸ごと煮込んだやわらか鶏に特製生姜ネギソース

**肉** 柔らかく濃い味のハラミ肉の **US ビーフ ハラミステーキ 1,628円**  
特製ソースと揚げニンニクが効いた中華風味噌ステーキ

**逸品料理** 野菜・豆腐

**揚げパン 308円**  
揚げパンに特製赤白麻婆豆腐をたっぷりディップして食べる。

**HOT!! シビ辛**

**特製 赤麻婆豆腐 748円**  
花椒のフワッとした香りのあとに辛さが現れる一品です。

**特製 白麻婆豆腐 748円**  
塩ベースで酢漬けにした青唐辛子と青山椒の爽やかなシビれが特徴です。

**おすすめ** 野菜・豆腐

**青唐辛子の辛みの 特製 白麻婆豆腐 748円**

**青唐辛子の辛みの 特製 白麻婆豆腐 748円**

**青唐辛子の辛みの 特製 白麻婆豆腐 748円**

**青唐辛子の辛みの 特製 白麻婆豆腐 748円**

**HOT!! シビ辛**

**おすすめ** 海鮮

**花椒の香りとしびれる辛さの 特製 赤麻婆豆腐 748円**

**花椒の香りとしびれる辛さの 特製 赤麻婆豆腐 748円**

**花椒の香りとしびれる辛さの 特製 赤麻婆豆腐 748円**

**おすすめ** 海鮮

**海鮮の旨味たっぷり餡の 海鮮おこげ 1,408円**  
もち米を高温で揚げ、さくさくの食感と香ばしさが美味

**おすすめ** 海鮮

**ニンニクと生姜がきいてる エビチリ 858円**  
しっかりとした辛さと深いコクのある絶品エビチリ

**おすすめ** 野菜・豆腐

**フライドポテト感覚 茄子のカラカラ炒め 638円**  
揚げた茄子を唐辛子と挽肉で炒めたピリ辛メニュー。

**HOT!! シビ辛**

**ふわとろ卵の あんかけカニ玉 748円**  
ほぐしたカニの身と野菜を卵にまぜて餡でからめました。

**おすすめ** 野菜・豆腐

**茄子のうまみが凝縮 麻婆茄子 638円**  
とろとした茄子に味がしみ込んだ旨辛。

**シャキシャキと独特な香りの パクチーサラダ 638円**  
細切り押し豆腐とパクチーのさっぱりオイルサラダ。

**おすすめ** 海鮮

**弾力あるイカと歯ごたえあるニンニクの芽 イカとニンニクの芽の炒め物 1,078円**  
ニンニクのほのかな香りとイカは相性抜群

**おすすめ** 海鮮

**プリッとしたエビとイカの 海鮮八宝菜 1,408円**  
季節の野菜をミックスした定番の中華料理。

**おすすめ** 海鮮

**つるんとした歯ごたえの 海鮮春雨炒め 759円**  
エビ、イカなどの海鮮とツルツルした食感の春雨を濃厚な味付け

**おすすめ** 海鮮

**ほんのり甘いコク旨ソース エビマヨ 858円**  
爽やかで甘酸っぱい味が楽しめる

**逸品料理** 点心

**外はカリカリ、中はもちもち だいこん餅 638円**  
すりおろした大根で作られたお餅のような食感です

**逸品料理** 点心

**外はパリパリ、中はプリプリの 丸っと一本海老春巻き 528円**  
青ネギ、イカのすり身とエビ入りの中華の王道春巻き。

**逸品料理** 麺・飯

**おすすめ** 麺

**平春雨でもちつるの スープ仕立ての タンミョン麺 968円**  
魚介スープに入ったつるもちの平太春雨です。最後に一口ご飯でスープを絡めても最高。

**おすすめ** 麺

**のどごし ツルツルの モチモチ麺の 辛炒麺 (シンチャーメン) 968円**  
じゃが芋の麺を唐辛子の酢漬けて炒めた麺です。

**HOT!! シビ辛**

**花椒香る 新 酸采魚麺 (サンツァイユメン) 1,078円**  
魚の旨味と花椒独特の香りとしびれる味を楽しめます。

**逸品料理** 飯

**アツアツふんわり玉子の 天津飯 968円**  
あんど卵がご飯に絡む中華料理。

**逸品料理** 飯

**白いご飯の組み合わせが最高 魯肉飯 (ルーローハン) 968円**  
八角と醤油が香る、あまからい味味の角煮。

**おすすめ** 飯

**プリプリのエビが決め手 海老炒飯 968円**  
数種類の具材とエビをふっくらパラッと炒めます。

**逸品料理** 飯

**焦がしニンニクの香り ニンニク炒飯 968円**  
食欲そそる香りのうまうま炒飯。

**逸品料理** 点心

**アツアツ肉汁の 肉焼売 748円**  
旨味たっぷり飲茶点心の王道

**逸品料理** 点心

**納屋橋 肉汁小籠包 748円**  
モチモチの皮と肉汁がうまい

**HOT!! シビ辛**

**おすすめ** 麺

**花椒の香りとしびれる辛さを利かせた挽肉の 担々麺 968円**  
当店のメイン料理「サンツァイユ」のスープと濃厚なゴマの風味が絶妙です。  
※よくかき混ぜてからお召し上がりください。

**おすすめ** 麺

**クセになる旨辛の 汁無し麻婆麺 968円**  
花椒のフワッとした香りのあとに辛さが現れる赤麻婆豆腐とモチモチの中華麺

**逸品料理** 飯

**卵ととろみが旨い 天津麺 968円**  
魚介スープのうまみとあんかけ卵が絶妙

**飯** 白飯 (中) 286円

**飯** 白飯 (大) 385円

**mini size** 各 528円

お茶碗 1杯ほどの大きさの食べきりサイズです。

**飯** ミニ魯肉飯 (ルーローハン)

**飯** ミニ天津飯

**逸品料理** 飯

**素材のうまみをきかせた 五目炒飯 968円**  
数種類の具材でふっくらパラッと炒めます。