



麻辣湯

～陽明殿麻辣湯～

Malatang (Sichuan Spicy Soup)

¥2,500

花椒のしびれる辛さと唐辛子の刺激的な辛さを合わせた世間で人気の麻辣湯がこの夏初登場。香料をふんだんに使用し、辛さだけではない深みのある味わい。

別添えの麻辣油をかけるとさらに香り豊かかつ刺激的に。

麺は【中華麺】【平太麺】【春雨】の3種から1つお選びください。



口水鶏

よだれ鶏

Sichuan Spicy Chicken

¥3,600

オリジナル麻辣油の鮮烈な辛味としびれに、まろやかな酸味と深いコクが特徴の鎮江黒酢を加えました。キレのある辛さに深みのあるソースが合わさった逸品はクセになる味わいです。



辣子鶏

スパイシーチキン

Spicy Chicken

¥2,800

唐辛子は華やかな香りの朝天辣椒と、ストレートな辛さが特徴の乾燥唐辛子の二種類を使用し、本格的な辛さに仕上げました。

風味付けに麻辣油、葱生姜、粒山椒、五香粉を使用した、旨辛さが絶妙な食欲をそそる逸品です。



什錦冷涼麺

タラバ蟹入り五目冷やしそば

Gomoku Chilled Noodles with King Crab

¥5,800

肉厚で旨味たっぷりのタラバ蟹が主役の冷やしそば。すっきりと心地よい酸味のなかに豊かなコクが広がる特製ダレが、蟹本来のジューシーな甘みと絶妙に調和し、最後の一口まで贅沢な美味しさが続きます。

【中華麺】【翡翠麺（ほうれん草）】【トマト麺】の3種から1つお選びください。



鮮沙律涼麺

フルーツマトの冷やしそば

Chilled Noodles with Fruit Tomatoes

¥2,800

14種類の調味料を緻密に重ねた特製ダレに、豆板醤のキレのある辛みを効かせた、奥深い味わいの逸品。主役のフルーツマトは、みずみずしい「フレッシュ」と、ひんやり「シャーベット」のことなる2つの食感。心地よい刺激のあとに広がるさっぱりとした清涼感をお楽しみください。

【中華麺】【翡翠麺（ほうれん草）】【トマト麺】の3種から1つお選びください。



盛夏担々麺

汁なし担々麺 夏野菜添え

Dry Tantan Noodles with Summer Vegetables

¥2,400

XO醤の奥深い辛味と、まろやかな豆乳のコクが調和した特製ソースで仕上げた汁なし担々麺。旨味を凝縮した甘味噌仕立てのひき肉と、みずみずしい夏野菜を、麺とソースにたっぷりと絡めてお召しあがりいただく食欲そそる逸品です。