

# 厳選された小麦粉と真空製法で作られたこだわり麵を使用



## 【柔らか蒸し鶏の葱油醤油まぜそば】

孤独のグルメでもご紹介いただいたシャンウェイ自慢の一品料理、骨まで食べられる【柔らか蒸し鶏の葱油醤油】。蒸し鶏を美味しく食べるために長年かけて研究した特製のソースをまぜそばようにアレンジしたおすすめ一品。ホロホロの鶏肉と真空製法でつくられるモチモチとした食感のまぜそば専用麵をお楽しみください。

蒸し鶏まぜそば

900円

紹興酒煮玉子のせ蒸し鶏まぜそば

1000円



## 【毛沢東ポークのせパイコー麵】

シャンウェイ人気の毛沢東シリーズに新たに麵が登場いたしました。うま辛いで人気の毛沢東スパイスを使ったシャンウェイならではの排骨麵をお好みの辛さでお楽しみください。見た目はガッツリですがあっさりとしたシャンウェイ自家製の麵だれスープで食べやすく仕上がっております。

A、毛沢東ポーク1枚のせ

1辛 900円

2辛 1000円

3辛 1000円

B、毛沢東ポーク1枚+紹興酒煮玉子のせ

1辛 1000円

2辛 1100円

3辛 1100円

\*A、Bメニュー共に

毛沢東ポーク追加1枚300円で承ります



## 【豚足の麻辣まぜそば】

プルンプルンに調理されたコラーゲンたっぷりの豚足を【南乳】【黒酢】などの発酵調味料と唐辛子、花椒、牡蠣油などで仕上げた特製麻辣ソースでお召し上がりください。程よい酸味と麻辣の刺激が人気の一品。

蒸し鶏まぜそば

900円

紹興酒煮玉子のせ蒸し鶏まぜそば

1000円



## 【担々麵 or 汁なし担々麵】

シャンウェイの旨辛料理の秘訣である自家製のシャンラージャン(辛味調味料)の辛味がごまの風味をさらに引き出します。シャンウェイで人気の担々麵を是非お召し上がりください。

担々麵、汁なし担々麵

800円

紹興酒煮玉子のせ担々麵、汁

なし担々麵

900円



## 【柔らか蒸し鶏の葱油醤油丼】

900円

孤独のグルメでもご紹介いただいたシャンウェイ自慢の一品料理、骨まで食べられる【柔らか蒸し鶏の葱油醤油】を丼スタイルでお召し上がりください。

ランチタイム 11:00~16:00

ライス or 麵大盛り無料