

【おススメコースメニュー】

～紅蓮(ピリ辛)～
(辛さレベル△)

前菜 おつまみパクチーきゅうり

豆腐の韓国風サラダ

点心 肉焼壳

温菜 ネギニラチヂミ

鶏手羽のチリパウダー唐揚げ

鍋 チースタッカルビ

〆の焼きそば

4000

～烈火(中辛)～
(辛さレベル△△△)

前菜 辛胡麻もやし

ヤムウンセン

点心 中華風揚げ春巻き

温菜 海鮮チヂミ

牛ハチノスとパクチーの辛味和え

鍋 チゲ鍋

〆の雑炊セット

4000

～灼熱(辛口)～
(辛さレベル△△△△)

前菜 ハバネロトマト

ササミのパクチーサラダ

点心 島唐辛子餃子

温菜 激辛麻婆豆腐

特大よだれ鶏

鍋 火鍋

〆のラーメン

4000

～業火(激辛)～
(辛さレベル△△△△△)

前菜 激辛キムチ

ササミのパクチーサラダ

点心 鬼焼壳

温菜 ネギニラチヂミ

水煮肉片

鍋 激辛韓国風すき焼き

〆の鬼殺し麻辣麺

4500

※コースに合わせて飲み放題(2時間/2000円)も御座います。

※表示価格は税込価格となります。



アラカルトより断然お得♪

～冷菜～



定番の辛胡麻もやし(犯人はお前だ！の様に) ■ ■ ■

590

もやしは低カロリーで栄養豊富、疲労回復成分はアスパラの2倍。



まずはやっぱり麻辣冷奴(朗読する様に) ■ ■

590

高タンパク・低カロリーの豆腐と代謝を高めるトウガラシのカプサイシン。



おつまみパクチーきゅうり(ジョジョ立ちで)

590

カリウムをたくさん含んでおり、体内の水分量を調節し、むくみの解消にも効果的。



けつこう辛いキムチ(コンサートでアリーナ席に向かって) ■ ■ ■ ■ ■

690

キムチに含まれるカプサイシンは代謝を高める効果があるので遺伝太りにも効果が。(赤)



ハバネロトマト(目の前の人へテンション高めに) ■ ■ ■ ■ ■

690

ビタミンや食物繊維、体に良いリコピンなどが含まれ、中性脂肪やコレステロールを下げる効果も。



海老の生春巻き(寒さに震えながら)

890

甘辛メニューの定番。タイ語で「ポピアソッドコワン」。意味は「ベトナム風生春巻き」。



豆腐の韓国風サラダ(ドラえもんのモノマネで)

1090

水菜に含まれるビタミンCは美肌効果が。また、しみ・そばかすをおさえてくれるので美容に最適。



ヤムウンセン(バイキンマンのセリフ「ハヒフヘホー！」の様に) ■ ■

1090

タイで食べられている酸味のある春雨サラダをチリパウダーで真っ赤に染めて。



鶏ササミとパクチーサラダ(驚愕のニュースを聞いた時の様に) ■ ■

1090

香ばしさとパンチの効いた長葱をベースとした自家製ドレッシングと。

～点心～



中華風揚げ春巻(10年ぶりの再会の様に) ■ ■

990

具だくさんでパリパリの食感をお楽しみ(4本)。



鬼焼売(イケボで) ■ ■

990

たっぷりの具材と肉汁が詰まった自慢のシュウマイにチリパウダーをかけて。(6個)



島唐辛子餃子(遠くに引っ越す友人を乗せた電車に向かって) ■ ■

990

鉄鍋で焼き上げ、激辛ラー油のタレと。(10個)



麻辣水餃子(中国語っぽく) ■ ■ ■

990

自家製麻辣ダレと一緒に楽しむピリ辛の水餃子。

～温菜～



葱とニラチジミ(私と付き合って下さいの様に) 1090

ふわふわに仕上げた特製ネギニラチジミ



海鮮チジミ(行きつけのバーでお洒落なカクテルを頼む様に) 1090

ふわふわに仕上げた特製海鮮チジミ



キムチチーズチジミ(山下達郎の”きっと君は来ない～♪“の音程で) 1090

キムチのピリ辛とチーズのもちもち感を楽しめるキムチチーズチジミ



牛ハチノスとパクチーの辛味和え(あなたと超えたい…天城越え～♪の音程で) 1190

ハチノスに豊富に含まれているコラーゲンは肌のハリや潤いを保つ美容の応援食材。



イカの旨辛炒め(サッカーのゴールの瞬間の様に) 1190

タウリンが豊富なイカを炒めた一品。お疲れの時に美味しい「ファイト一発！」。



鶏手羽のチリパウダーから揚げ(こみ上げてくる怒りを表現しながら) 990

黄金比率の秘伝のタレに漬け込んだ特製手羽から揚げ。(4本)



海老マヨネーズ(結果発表～！風に) 1390

みんな大好き海老マヨネーズ。鉄板です。



チリペッパーシュリンプ(足の小指をぶつけた瞬間の様に) 1390

海老をガーリックと唐辛子で真っ赤に染めて炒めたスパイシーシュリンプ。



ブラックペッパーシュリンプ(娘さんを下さい風に) 1390

海老と唐辛子をブラックペッパーで炒め刺激的に。



水煮肉片「スイシュロウピュン」(ビートたけしのモノマネで) 1390

四川の代表料理で水煮と表記される。「水煮」は「四川唐辛子油の沸騰料理」の意味。



激辛麻婆豆腐(婚約発表の記者会見風に) 1390

特製麻辣で作った当店自慢のシビ辛の麻婆豆腐。



特大よだれ鶏(自身満々に武勇伝を語る様に) 1990

低温調理でじっくり仕上げたひな鶏を丸ごと一匹使用した特大よだれ鶏。特製麻辣ソースをかけ、美味しいさと見た目のインパクトを兼ね備えた当店の人気メニュー。

1090

1090

1090

1190

1390

1390

1390

1390

1390

1990

～鍋～



火鍋(キメ顔で)／一番人気

2190

東京火鍋10選にも選ばれたオリジナルスパイスを使用した本場の味。テトックス効果が期待できる麻辣スープでお肉と野菜など多彩な食材をアツアツでご堪能ください。



海鮮火鍋(あざとく)

3090

普通～激辛までお好みで調整できる火鍋はオリジナルスパイスを使用した当店人気の火鍋に、力キ・ハマグリ・エビを入れた贅沢火鍋。



辛鶏鍋(クレヨンしんちゃんの様に)おススメ0辛～

2090

山盛りのニラともやし、鶏肉を特製ダレに絡めて食べるヘルシーな韓国風すき焼き。取り皿で辛さを増せるので、辛さが苦手な方と辛党の方が一緒に楽しめる鍋料理。(赤)



キムチチゲ(ワインクしながら)

2090

高タンパク&低カロリーの豆腐には女性ホルモンの働きを助ける大豆イソフラボン、新陳代謝を高めるトウガラシのカプサイシン、スープに含まれるコラーゲンの健康鍋。



チースタッカルビ(色っぽくセクシーに)

2090

タッカルビにチーズをトッピングした絶品タッカルビ。野菜もタンパク質もたっぷり取れる甘辛味がやみつきに。シメは残ったタレの旨みを活かし、焼きそばがおススメ。



お鍋の追加トッピング&シメ

全ての鍋料理、追加トッピングとシメの麺または米、御座います。

追加の肉・野菜セット・麺などお気軽にお声がけ下さい。

～プレパン～



サムギョプサル(照れながら上目遣いで)

2090

豚の三枚肉を専用の鉄板で豪快に焼き、野菜で巻いてゴマ油や辛味噌ダレのサムジャンを付けてお召し上がり頂けます。



壺漬け辛鶏肉(赤ちゃん言葉で)

2090

壺で甘辛く下味を付けた鶏モモ肉を専用の鉄板で焼き、野菜で巻いてゴマ油や辛味噌ダレのサムジャンを付けてお召し上がるサムギョプサルの鶏肉版です。

※鍋・鉄板焼きのお値段は1人前表記、ご注文は2名様分からとなります。

(お時間を頂く場合が御座いますのでお早めにご注文下さい)

～激辛チャレンジメニュー～



ファイヤー台湾ませそば(お箸でポースを決めながら)

1690

(7辛)

定番のませそばをファイヤーガーデン風にアレンジ。ニラ・ネギ・特製肉味噌・卵黄・ダシ子・海苔を具材に、モチモチの麺を結構辛めの甘辛ソースで仕上げたチャレンジメニューの中では比較的優しい仕上がり。



激辛担々焼きそば…出てこいや！(高田延彦の玉ノマネで)

1690

（9章）

唐辛子をふんだんに使用した激辛焼きそばに超絶激辛麻辣を和え、仕上げにギネス認定の唐辛子「キャロライナリーバー」をふりかけた最恐焼きそば。辛さを越して痛みを感じる刺激的な一品。※「有吉ゼミ」・「ありえへん世界」・「ウワサのお客様」など各種メディアで紹介されました。



鬼殺し麻辣麵！(キッチンの料理人に聞こえる様に)

1690

激辛部専用メニュー鬼殺し麻辣麺。大量の唐辛子でドロドロのスープはまさに地獄絵図。時間をかけてゆっくり食せば太麺がスープを吸い、益々辛さが増す無限激辛地獄。襲い掛かる強烈なカプサイシンに魅了される激辛部におススメの一品。(赤)
※「しゃべくり007」・「ニノさん」で紹介されました。



テテーン♪○○マド拉斯カレー！（田中タイキックの様に）

1690

第十一章(11章)

マド拉斯とは南インドの東側コロマンデル海岸沿いのベンガル湾に面するタミル・ナードゥ州の州都で現在はチェンナイと呼ばれる都市。南インドならではのココナッツ、タマリンド、カレーリーフ等を使ったカレーに辛さタップリのカプサイシンエキスをふんだんに使った炎が燃える溶岩の様な超絶激辛カレーです。唐辛子で炊いたライスが甘みを感じる魅惑の一品。

CAUTION ⚠ **CAUTION** ⚠ **CAUTION** ⚠ **CAUTION** ⚠

チャレンジメニューの辛い料理は激辛部(辛さ耐性上級者)向けのメニューとなりますので、辛さ初級者の方は無理をせず一口だけお試し頂くか、皆さんでご一緒にお召上がり頂く事を強くおススメ致します。また、胃腸の弱い方、翌日に会議・長距離ドライブ・デートを予定している方はご注意下さい。尚、お食事を残さない事を是としている良識のあるお客様が多数いらっしゃいますが、チャレンジメニューに関してはお客様のお体を第一に、無理をなさらずギブアップして頂いて結構です。（いつもご協力、有難う御座います。）

*辛さの度合いは、が増えるほど倍増しますのでご注意下さい。



CAUTION ⚠ **CAUTION** ⚠ **CAUTION** ⚠ **CAUTION** ⚠

～飯・麺～



海老入りチャーハン(恋人にふられた様に)

1190

パラパラふんわり海老チャーハン。



キムチチャーハン(野太い声で)♪♪

1190

キムチでほんのり辛味を効かせたピリ辛チャーハン。



汁なし担々麺(照れながら)♪♪

1190

担々麺発祥の地である四川省では、汁のない担担麺が一般的。



パッタイ(憧れの人に向かって)

1190

タイの屋台や人気のライスヌードルを炒めた料理。海老ともやしの食感をお楽しみ。

～デザート～



バニラアイスのラー油のせ(オペラ風に)♪

490

まさかのバニラアイスとラー油の出会い。話のネタがやみつきに。



バニラアイス(何かを思い出したように)

490

バニラアイスは意外にも他のスイーツに比べ糖質が少ないのが特徴。



ココナッツアイス(恐怖を感じながら)

490

ココナッツミルクは抗酸化作用のビタミンC・Eが多く含まれアンチエイジング効果も。



【唐辛子に関する豆知識】

動物界の中で唐辛子を食べるのは人間と鳥類のみ。
理由は鳥類は痛覚が無いので唐辛子を餌として食す。
痛覚がある動物で唐辛子を食すのは人間のみ。



*価格は全て税込み、上記の価格にテーブルチャージとサービス料を別途頂戴致します。