

人気の麵とおかゆが少しずつ
味わえる欲ばりセット



西安三昧セット

1,590円 (税込1,749円)

- ・担々麵
- ・きのこと蒸し鶏のおかゆ
- ・五目焼きそば
- ・海老マヨ
- ・肉焼売
- ・杏仁豆腐

ふかひれかけご飯と
白湯麵のハーフ&ハーフ



蟹肉入りふかひれごはん &
鶏と生姜の白湯麵セット

1,890円 (税込2,079円)

- ・揚げ茄子の油淋ソース
- ・海老マヨ
- ・肉焼売
- ・杏仁豆腐



- ・肉焼売
- ・サラダ
- ・油淋鶏
- ・杏仁豆腐

海老やしそばセット

1,520円 (税込1,672円)



- ・海老マヨ
- ・肉焼売
- ・スープ
- ・ライス
- ・杏仁豆腐

黒酢酢豚ご膳

1,500円 (税込1,650円)

西安手包み餃子付き

麺セット

手包み餃子(2個)・杏仁豆腐付き

お店でひとつひとつ手包みしている餃子の皮に見える粒はミネラルやビタミンが豊富な全粒粉の粒。パリッともっちりした皮と豚肉の旨み、春雨と山くらげの食感をお楽しみください。



海老わんたん麺 & 五目チャーハンセット

(ハーフ)

(ハーフ)

1,500円 (税込1,650円)



五目焼きそばセット

1,420円 (税込1,562円)



濃厚ごま担々麺セット

1,300円 (税込1,430円)



麻婆まぜそばセット

1,300円 (税込1,430円)



五目チャーハンセット

1,320円 (税込1,452円)



ハーフ&ハーフセット



麻婆ごはん^{ハーフ} & 担々麺^{ハーフ}セット

●サラダ ●杏仁豆腐

1,500円(税込1,650円)



海老チリ^{ハーフ} & 油淋鶏^{ハーフ}セット

●ライス ●スープ ●杏仁豆腐

1,500円(税込1,650円)

大ライス(300g) +100円
(税込110円)

小ライス(150g) -20円
(税込22円)



上海焼きそば^{ハーフ} & 海老わんたん粥^{ハーフ}セット

●油淋鶏 ●肉焼売
●杏仁豆腐

1,490円(税込1,639円)



五目焼きそば^{ハーフ} & きのこ蒸し鶏のおかゆ^{ハーフ}セット

●揚げ茄子の油淋ソース
●杏仁豆腐

1,450円(税込1,595円)

蒸し鶏と生姜のおかゆ

少しずつ、
いろいろ楽しめる。
自慢の料理を集めた
おすすめ御膳。

中華粥ご膳

1,540円
(税込1,694円)

- ・肉焼売 ・油淋鶏
- ・海老チリ ・海老マヨ
- ・杏仁豆腐

蒸し鶏と生姜の白湯麺

蒸し鶏と生姜の白湯麺 &
海老かゆセット

1,350円 (税込1,485円) ・海老かゆ(ミニ)
・杏仁豆腐

麻婆まぜそば

麻婆まぜそば &
蒸し鶏と生姜のおかゆセット

1,320円 (税込1,452円) ・蒸し鶏と生姜のおかゆ(ミニ)
・杏仁豆腐

おかゆ単品

- ◆ 蒸し鶏と生姜のおかゆ 900円 (税込990円)
- ◆ きのこと蒸し鶏のおかゆ 900円 (税込990円)
- ◆ プリプリ海老わんたんかゆ 1,000円 (税込1,100円)
- ◆ 海老かゆ 1,100円 (税込1,210円)

好みに合わせて、さらに美味しく!
おかゆのトッピング

- パクチー
 - 三つ葉
 - 生姜醬(ジャン)
 - 揚げワンタン皮
- 各100円 (税込110円)

- ピータン 150円 (税込165円)



深みのある出汁を楽しむ、美味しい中華のおかゆ

中華粥は出汁や食材の味を楽しむ美味しい日常料理。粥餐厅(かゆさんちん)のおかゆは
お米には、栄養豊富な玄米をブレンド。「干し貝柱」や「チキンスープ」で炊きあげた
旨味たっぷりのおかゆです。ぜひその美味しさをお試しください。

粥餐厅(かゆさんちん)は
2001年新宿に誕生した
おかゆの専門店です。▶



西安 手包み餃子

お店でひとつひとつ手包みしている餃子の皮に見える粒は低糖質でミネラルやビタミンが豊富な全粒粉の粒。香ばしい香りバリッとモチリした皮と豚肉の旨み、春雨と山くらげの食感をお楽しみください。



手包み棒餃子 (2本)

外はカリッ、中はジューシー。春雨と山くらげの食感、豚肉の旨味

Pan Fried Dumplings,
Vegetable and Meat
煎肉餃子

230円
(税込253円)



Wチーズ焼き餃子 (2本)

とろけるチーズが人気!

Pan Fried Dumplings
with Cheese
二色芝士煎餃子

330円
(税込363円)



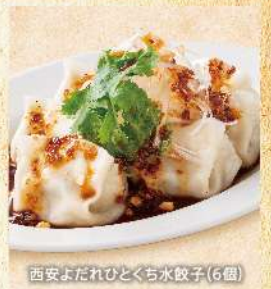
ねぎ塩コク旨餃子 (2本)

たっぷりねぎでさっぱりと

Pan Fried Dumplings
with Green Onion Sauce
香葱煎餃子

320円
(税込352円)

- チーズチリソースの揚げひとくち餃子 (6個) **480円**(税込528円)
Small Dumplings with Chilli and Cheese Sauce / 辣茄汁芝士炸餃子
- 山椒塩で仕上げた揚げひとくち餃子 (6個) **450円**(税込495円)
Small Dumplings with Chinese Pepper Salt / 麻辣炸小的餃子
- 油淋ソースの揚げひとくち餃子 (6個) **450円**(税込495円)
Small Dumplings with Sweet and Sour Onion Sauce / 糖醋姜葱炸餃子
- 西安よだれひとくち水餃子 (6個) **450円**(税込495円)
Boiled Small Dumplings with Hot and Spicy Sauce / 麻辣汁水餃子



西安3種小籠包

Steamed Minced Meat Buns 小籠包

山形県産
米澤豚一番育ち使用

3種(各1個)
盛り合わせ
750円
(税込825円)

各種
2個 **500円**
(税込550円)

白

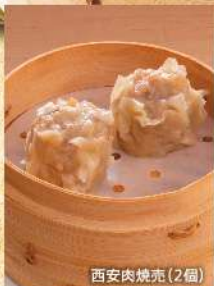
オリジナル小籠包
あふれるスープを
じっくり味わって

黄

チーズ小籠包
モッツアレラチーズ入り



緑

緑茶小籠包
京都産抹茶を堪能



- 西安肉焼売 (2個) **400円**(税込440円)
Steamed Pork Dumpling / 蒸肉焼売
- ぷりぷりの海老春巻 (2本) **580円**(税込638円)
Shrimp Spring Roll / 虾仁炸春巻
- 五目春巻 (2本) **550円**(税込605円)
Spring Roll / 炸春巻
- ごま団子 (2個) **360円**(税込396円)
Sweet Sesame Dumpling / 炸芝麻球

一品料理

- **ぶりっぶり海老のチリソース** 
ぶりっぶりの海老と酒粕を加えたソースが人気 980円(税込1,078円)
 - **コクと香りの黒酢酢豚** 980円(税込1,078円)
 - **薬味たっぷり油淋鶏** 900円(税込990円)
 - **痺れる山椒ピリ辛土鍋麻婆豆腐** 
2種類の豆板醤と山椒粉の華やかな香りの本格四川麻婆豆腐 900円(税込990円)
 - **豆苗と青菜のにんにく炒め** 900円(税込990円)
 - **海老と2種青菜のあっさり塩炒め** 1,000円(税込1,100円)
 - **3種きのこ入り海老玉** 900円(税込990円)
-
- **ミニサラダ** 200円(税込220円)
 - **中華スープ** 150円(税込165円)
 - **ライス**
 - 大(300g) 380円(税込418円)
 - 中(200g) 280円(税込308円)
 - 小(150g) 260円(税込286円)
 - **ごはんセット**
(ライス中・サラダ・スープ) 600円(税込660円)



ぶりっぶり海老のチリソース



痺れる山椒ピリ辛土鍋麻婆豆腐



薬味たっぷり油淋鶏



コクと香りの黒酢酢豚



海老と2種青菜のあっさり塩炒め



3種きのこ入り海老玉



黒酢味

醤油味

香醇と老油の独特な香りがクセになる逸品サンラー

OR

コクと香味、辛味のバランスが絶妙の定番サンラー

2つの味から選べるサンラー湯麺

五目あんかけ焼きそば

麺・飯

- **クセになる黒酢風味のサンラー湯麺** 
タンメン (税込1,430円) 1,300円
- **醤油サンラー湯麺** 
タンメン (税込1,430円) 1,300円
- **濃厚ごま担々麺**  (税込1,155円) 1,050円
- **海老わんたん麺** (税込1,210円) 1,100円
- **五目あんかけ湯麺**  (税込1,265円) 1,150円
- **蒸し鶏と生姜の白湯麺**  (税込1,100円) 1,000円
- **五目あんかけ焼きそば** (税込1,210円) 1,100円
- **海老あんかけ焼きそば** (税込1,320円) 1,200円
- **上海焼きそば** (税込1,155円) 1,050円
- **麻婆まぜそば**  (税込1,155円) 1,050円
- **五目あんかけご飯** (税込1,210円) 1,100円
- **五目チャーハン** (税込1,265円) 1,150円

デザート

- **杏仁豆腐** 280円(税込308円)
- **ココナッツアイス** 280円(税込308円)
- **ごま団子(2個)** 360円(税込396円)