



前菜



細切り豆腐とパクチーの 山椒オイルサラダ

四川豆腐干

パクチー使用

¥920円

(税込1,012円)

中国伝統の細切り干し豆腐を山椒油で和えてあります。
日本ではまだ馴染みがないですが中国ではポピュラーな食べ物です。
これを目当てに来店されるお客様もいるんですよ♪



豚バラとキュウリの 黒酢ソース和え

豚バラスライスとキュウリ、
葱、ナツツ自家製黒酢ソースで和えました

¥890円

(税込979円)



棒棒鶏

棒棒鶏系

パクチー使用

¥950円

(税込1,045円)

むね肉を低温で柔らかくしっとり仕上げました



よだれ鶏

口水鶏

パクチー使用

¥980円

(税込1,078円)

旨味の強い中国潮州ラー油を使用した
自家製ソースが美味

点心 販売17時～



手作り焼き餃子～5ヶ

鍋貼

650円

(税込715円)

皮は生地から練って伸ばして全て手作りです!

※ご提供に15分～20分ほどお時間を頂戴いたします。



手作り水餃子～ 5ヶ

水餃

パクチー使用

650円

(税込715円)

ゴマダレと麻 醤のソースが美味しいですよ♪





～中国菜 たな華～

ランチメニュー

(全て税込み価格です)

四川

麻婆豆腐セット

四川麻婆豆腐+ライス+本日のスープ+本日のサラダ+自家製小菜
(ご飯大盛無料)

担々麺セット

担々麺+ライス又は愛玉ゼリー+本日のサラダ+自家製小菜
(愛玉とは植物の種子から取れる天然の寒天ゼリーです)
(ご飯大盛無料) (麺大盛り100円増し)

汁なし担々麺セット

汁なし担々麺+ライス又は愛玉ゼリー+本日のサラダ+自家製小菜
(ご飯大盛無料) (麺大盛り100円増し)

叉焼炒飯セット

叉焼炒飯+本日のサラダ+本日のスープ+ミニよだれ鶏
(家製小菜)
(炒飯大盛無料)

当店人気炒飯

麻辣炒飯セット

麻辣炒飯+本日のサラダ+本日のスープ+ミニよだれ鶏
(家製小菜)
(炒飯大盛無料)

ふわとろ天津飯

ミニ醤油拉麺orミニ担々麺セ

天津飯+選べるミニ拉麺+本日のサラダ+自家製小菜
(+200円でセットの選べるミニ麺を
フルサイズに変更できます)

叉焼炒飯とミニ拉麺セット

ミニ醤油拉麺orミニ担々麺セ

叉焼炒飯+選べるミニ拉麺+本日のサラダ+自家製小菜
(+200円でセットの選べるミニ麺を
フルサイズに変更できます)

ランチ時の個別会計はご遠慮ください。
一括の会計にご協力ください。

ランチタイムは単品のご飯ものにスープが付きます♪

- ・アレルギーのあるお客様はスタッフにお尋ねください。
- ・仕入れ、季節等により材料が変更になる場合がございます。
- ・辛みの調節、お料理のご要望等調整いたしますので、
スタッフまでお申し付けください。

各セットメニューに
+380(税込)でミニ
担々麺orミニ醤油拉麺を
お付けできます♪



主菜



四川麻婆豆腐

正宗麻婆豆腐

四川省産熟成豆板醤の旨味と四川山椒がたまらない一品



1,180円

(税込1,298円)

麻婆豆腐



淡口麻婆豆腐

辛い物が苦手な方の為にしびれ、辛みを減らしありします

1,150円

(税込1,265円)

おすすめ



豚バラ肉と酸菜・春雨の ピリ辛煮黒胡椒風味



1,200円

(税込1,320円)

五花肉炖酸菜

豚バラ肉と塩漬け発酵白菜、春雨を黒胡椒を利かせた
塩味のスープで煮込みます。酸菜はとても旨味があります。
キムチなんかもそうですが豆板醤なども
大豆を発酵させたものですね。



青菜炒め

炒青菜

やっぱり青菜は葱油とニンニクの相性が抜群にいいですね♪



若鶏の唐揚げ

炸子鶏塊

カリッカリなのに中はジューシー！



ズワイ蟹と豆腐の煮込み

蟹肉炖豆腐

旨味を引き出した蟹身と美味しい豆腐を
優しい塩味で煮込んであります♪



鶏の唐辛子炒め



辣子鶏塊

2種唐辛子と花椒の香り、辛みがたまらない一品です。
店内に香りが充満します。

890円

(税込979円)

1,080円

(税込1,188円)

1,200円

(税込1,320円)

1,250円

(税込1,375円)

- アレルギーのあるお客様はスタッフにお尋ねください。
- 仕入れ、季節等により材料が変更になる場合がございます。
- 辛みの調節、お料理のご要望等調整いたしますので、
ご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。



主菜



海老のチリソース



1,280円

干焼蝦仁

(税込1,408円)

プリプリ大ぶりな海老で定番人気の一品です

海老のマヨネーズ和え



1,300円

蛋黄醤蝦仁

(税込1,430円)

果実酒や練乳などをマヨソースと合わせ
ぷりぷりで大ぶりな海老と絡めました



ズワイ蟹の卵炒め



1,280円

芙蓉蟹

(税込1,408円)

ふわふわ卵とズワイ蟹を優しく炒めます♪

油淋鶏



1,080円

油淋鶏

(税込1,188円)

カリッカリに揚げた鶏には
レモン香るソースがよく合いますね!

回鍋肉



1,080円

回鍋肉片

(税込1,188円)

ジューシーバラ肉に葉ニンニクと
定番のキャベツを1時間練りこんだ自家製甜麺醤で!
手作りの甜麺醤はコクが全然違うんです。

酢豚

古老肉

1,120円

(税込1,232円)

干し梅の酸味と季節野菜に肩ロース肉の相性が抜群!



長ナスと肉味噌の



1,180円

四川唐辛子炒め

(税込1,298円)

辣子茄子

カリッカリに揚げた茄子と肉味噌を
四川唐辛子で炒めました!

- アレルギーのあるお客様はスタッフにお尋ねください。
- 仕入れ、季節等により材料が変更になる場合がございます。
- 辛みの調節、お料理のご要望等調整いたしますので、
スタッフまでお申し付けください。



飯



半熟玉子と豚肉の 甘辛炒め丼ぶり

ご飯にとろとろ卵と甘辛く炒めた
豚肉を乗せた絶品丼です！



1,100円

(税込1,210円)



海老炒飯

蝦仁炒飯

1,150円

(税込1,265円)



叉焼炒飯

叉焼炒飯

890円

(税込979円)



ズワイ蟹とレタスの炒飯

蟹肉生菜炒飯

1,180円

(税込1,298円)



麻辣醬炒飯

麻辣醬炒飯



920円

(税込1,012円)

自家製の麻辣醬使用 ■ スタッフ1番人気♪



台灣腸詰とレタスの ガーリック炒飯

990円

(税込1,080円)



天津飯

天津飯



950円

(税込1,045円)



ライス

(小)

(大)

300円 (税込330円)

250円 (税込275円)

350円 (税込385円)

各種大盛 税込+250円

- ・アレルギーのあるお客様はスタッフにお尋ねください
- ・仕入れ、季節等により材料が変更になる場合がございます
- ・辛みの調節、お料理のご要望等調整いたします



麺



おすすめ

たな華の担々麺

四川担担麺



980円

(税込1,078円)

濃厚なゴマペーストが麺によく絡みます♪
自家製ラー油をたっぷり使った特性担担麺です。

おすすめ

たな華の台湾拉麺

台湾拉麺



980円

(税込1,078円)

四川唐辛子香るスープに炒めた野菜と辛く煮込んだ
ひき肉をたっぷり乗せた他にはない台湾拉麺です。

汁なし担々麺

正式担担麺



1,120円

(税込1,232円)

※(平打ち麺or中太麺or細麺からお選びください)

3種類の麺からお選びください♪

濃厚胡麻と山椒油、ラー油で和えてお召し上がりください。

蒸し鶏と肉味噌の

麻辣湯麺

麻辣湯麺



950円

(税込1,045円)

たな華人気の麻ラー醤と山椒油、老油、ラー油の

三種類の油を使用しています。

蒸し鶏やナッツ等よく混ぜてお召し上がりください♪

醤油ラーメン

醤油拉麺

890円

(税込979円)

辛い物に疲れたらさっぱりお醤油拉麺で〆ましょう!

豚バラ肉のピリ辛



980円

オイスター炒め焼きそば

五花肉炒面

(税込1,078円)

ピリッと辛い豚バラ肉の定番炒め焼きそばです♪

各種大盛 税込み+220円

- アレルギーのあるお客様はスタッフにお尋ねください。
- 仕入れ、季節等により材料が変更になる場合が
- 辛みの調節、お料理のご要望等調整いたしますので、
スタッフまでお申し付けください。



テイクアウトメニュー



主菜

(表示価格は税込みです)

棒棒鶏	1.045円	よだれ鶏	1.095円
細切り豆腐の花椒油和え			1.010円
四川麻婆豆腐	1.425円	豚バラ肉の黒酢和え	1.010円
麻婆豆腐	1.425円	エビマヨネーズ	1.550円
青菜炒め	1.050円	酢豚	1.370円
鶏の唐辛子炒め	1.450円	海老のチリソース	1.500円
若鶏の唐揚げ	1.200円	蟹の卵炒め	1.450円
油淋鶏	1.200円	回鍋肉	1.250円
豚バラ肉の焼きそば	1.100円	ズワイ蟹と豆腐の煮込み	1.370円



飯

(表示価格は税込みです)

海老炒飯	1.300円	天津飯	1.095円
叉焼炒飯	1.050円		
麻 炒飯	1.073円	ライス	
蟹とレタスの炒飯	1.300円	大	350円
		中	300円
半熟卵の豚丼	1.260円	小	250円

ゴマ団子2個～ 1個220円

飯大盛 +250円

麺大盛 +220円

(表示価格は税込みです)

- ・当日中にお召し上がりください
- ・当日中すぐにお召し上がりにならない場合は冷蔵庫にて保管してください
- ・お電話でのご注文も是非ご利用ください
- ・価格には容器代も含まれております。

052-622-4710



飲料

(表示価格は税込みです)

(アルコール)

～中国酒～

生ビール (1番搾り)	600円	台湾ビール	580円
瓶ビール (1番搾り)	650円	青島ビール	580円
瓶ビール (スーパードライ)	650円	桂花陳酒 (金木犀のお酒)	550円
WHITEHORSE ハイボール	580円	杏酒	550円
レモンハイ	550円	梅酒	500円
ウーロンハイ	520円	山楂子酒 (サンザシのお酒)	550円
芋焼酎	550円	檸檬酒 (レモンのお酒)	550円
麦焼酎	500円	荔枝酒 (ライチのお酒)	550円
		林檎酒 (リンゴのお酒)	550円

各種ロック・ストレート・ホット・水割り・ソーダ割等 お飲み方をご指定ください

KIRIN 淡麗 糖質・プリン体0 ZEROビール

new! **中ジョッキでお出しします**

600円



(wine)



(bottle販売になります)

スペイン産



ボデガス・ボルサオ

赤・白

¥2,500円

チリ産



カッシェロ・ディアブロ 赤・白

(bottle販売になります)

¥3,500円

中国産



チャンユーノーブルドラゴンリザーヴ 赤

(bottle販売になります)

¥4,500円

飲料



(ノンアルコール)

(表示価格は税込みです)

烏龍茶 (アイス) 280円 ジンジャーエール 280円

黒烏龍茶 (アイス) 280円 オレンジジュース 280円

鉄観音烏龍茶 (ホット) 280円 コーラ 280円

ジャスミン茶
茉莉花茶 (ホット・アイス) 280円

KIRIN ノンアルコールビール 600円
(Greenfree)

