西安屋台



ズーランとは、シルクロード由来のスパイス「クミン」の一種。



肉汁溢れる肉と白吉莫(焼きパン)が相まって最高の味を醸し出します。

01 肉夾莫
Minced Pork Burger Xi'an Style

屋台風ミニ焼きバーガー(2個) 540圓 (税込594円)
特定原材料等/小麦

02 孜然羊肉串
Lamb BBQ w/Zeerang Flavor(Cumin Seed)

串焼きラムのズーラン風味(4本) 1,000圓 (税込1,100円)
特定原材料等/卵

西安のソウルフード



中国でも魅は食されます。特製マーラーたれで召し上がれ!



04 麻辣烤麩
Chinese FU w/Hot and Spicy sauce

中国麩の冷菜マーラーソース
特定原材料等/落花生 350圓 (税込385円)

お客様ご自身でちぎったパンをラム肉のシチューでいただく、本場の食し方!



03 羊肉泡莫
Xi'an renowned Yang Rou Pao Mo

ヤンルーポーモー
特定原材料等/小麦 980圓 (税込1,078円)

点心

西安の主食はこれ!女性でも30個をペロリと平らげます。



05 干水饺
Boiled Pork Dumpling

ゆで餃子(6個) 420圓 (税込462円)
特定原材料等/小麦

皮から手作りちょっとスパイシーな西安ショーロンポー



06 西安汤包
Xi'an Yang Pao(Steamed Small Buns w/Pork and Soup Filling)

西安ショウロンポー(2個) 360圓 (税込396円)
特定原材料等/小麦

西安オリジナル



07 大肉烧麦
Siu Mai w/Pork(Steamed pork Dumpling)

肉汁たっぷり!肉シュウマイ(2個) 380圓 (税込418円)
特定原材料等/小麦





08 铁鍋饺子
Fried Pork Dumpling w/Chinese chives

鉄鍋餃子(4個) 380圓 (税込418円)
特定原材料等/小麦

09 红油水饺
Pork Dumpling in Hot and Spicy Soup

ピリ辛スープの水餃子(6個) 450圓 (税込495円)
特定原材料等/小麦

辛さの度合い ピリ辛… 中辛… 大辛…

●調理場内では小麦粉を使用しております。



柔らかラム肉と豆苗で食す伝統的且つ斬新豪快な絶品鍋!

香辛料ベースの麻辣湯と鶏ガラ薬膳ベースの白湯。2つのスープのハーモニー!

西安式二色スープ

赤鍋(マーラー味スープ)
- 唐辛子
- 桂皮
- 中国山椒
- ベイリーフ
- 草果
- にんにく
- 八角
- 長ネギ 他

白鍋(鶏ガラ白湯スープ)
- クコの実
- 長ネギ
- ナツメ
- トマト
- にんにく
- 香菜 他

48 麻辣火锅
Hot Pot

ラム肉と豆苗の麻辣火鍋

特定原材料等/小麦・エビカニ・イカ 一人前セット 2,750圓 (税込3,025円)

※2人前よりご注文できます。※写真は2人前です。

セット内容 ・ラム肉・エビ・イカつみれ・きくらげ・春雨・大盛り豆苗と季節野菜

追加具材

上記セットに具材を追加する場合は別料金となります。

羊肉	Lamb	羊肉	800圓 (税込880円)	土豆	Potato	ジャガイモ	320圓 (税込352円)	刀削面	Tablemen 刀削麺	320圓 (税込352円)
牛肉	Beef	牛肉	800圓 (税込880円)	豆苗	Bean seedlings	豆苗	320圓 (税込352円)	鍋底料	Additional Hotpot 追加火鍋	1,100圓 (税込1,210円)
蝦仁	Shrimp	エビ	640圓 (税込704円)	香茹	Shiitake mushroom	しいたけ	320圓 (税込352円)	汁	Soup 追加タレセット	550圓 (税込605円)
魷魚丸	Squid balls	イカつみれ	600圓 (税込660円)	鮑茹	Abalone mushroom	エリンギ	320圓 (税込352円)			
白菜	Chinese cabbage	白菜	320圓 (税込352円)	木耳	Wooden	きくらげ	320圓 (税込352円)			
生菜	Lactuce	レタス	320圓 (税込352円)	炸豆腐	Fried tofu	揚げ豆腐	320圓 (税込352円)			
香菜	Coriander	パクチー	520圓 (税込572円)	粉絲	Vermicelli	春雨	320圓 (税込352円)			

タレセットは火鍋注文の人数分のみご用意いたします。他のお客様は、追加タレセット550円(税込605円)を頂戴いたします。

辛さの度合い ピリ辛… 中辛… 大辛…

甜点

とろ〜ッ カシューナッツ餡のゴマ揚げ団子!



49 芝麻球
Sesame Ball

ゴマ揚げ団子(1個) 280圓 (税込308円)
特定原材料等/落花生

フルーティーな味わいで最後の一口を贅沢に



デザートの王様

デザートに迷ったらコレ!優しい甘さで締めくくろう



50 芒果布丁
Mango Pudding

マンゴープリン
特定原材料等/乳 380圓 (税込418円)

51 杏仁豆腐
Almond(Apricot Kernel)Jerry

杏仁豆腐
特定原材料等/乳 380圓 (税込418円)

●調理場内では小麦粉を使用しております。

月削麺・火鍋 XI'AN 西安料理 シーアン

菜単

東西文化の交易路シルクロードの起点、古都西安では、多彩なスパイスが織りなす独創的な中華料理が発達してきました。「西安料理であって、中華料理にあらず」当店では、中国陝西省西安で修行を積んだ特級調理師、特級麺点師が本場の味を、そのままお届けいたします。

先ずは食すべし!自慢の逸品

拌双丝
Potato and Carrot Strips

ジャガイモ、ニンジンの細切り冷菜
特定原材料等/なし 420圓 (税込462円)

シャキシャキじゃがいもの食感とさっぱりニンジンは、西安の大衆料理店で必ず最初に食す前菜。





椒盐茄子
Deep Fried Eggplant w/Salt and Chinese Pepper

看板メニュー!ナスの山椒揚げ
特定原材料等/なし 990圓 (税込1,089円)

当店の絶対的一番人気!目からウロコの逸品です!!!

外はパリパリ、中はホロホロ、千切れる丸鶏。皇帝に献上されたという逸品。



葫芦鸡
Hu Ru Chicken(Royal Spicy Fried Chicken)

西安宮廷料理「フールーチー」
特定原材料等/なし 半羽 880圓 (税込968円) 一羽 1,500圓 (税込1,650円)

推荐菜品

西安の人気料理で、戦国時代にも遡ることができるほどの歴史ある料理。溢れる肉汁と白吉莫(焼きパン)が相まって最高の味を醸し出します。

羊肉泡莫
Xi'an renowned Yang Rou Pao Mo

ヤンルーポーモー 980圓 (税込1,078円)
特定原材料等/小麦



肉夾莫
Minced Pork Burger Xi'an Style

屋台風ミニ焼きバーガー(2個)
特定原材料等/小麦 540圓 (税込594円)



西安を知る逸品メニュー

細かくちぎったパンをラム肉のシチューで煮込んだ西安の飲食文化を代表する逸品!

ズーランとは、シルクロード由来の「クミン」の一種。スパイシーな西安のソウルフード。



孜然羊肉串
Lamb BBQ w/Zeerang Flavor(Cumin Seed)

串焼きラムのズーラン風味(4本)
特定原材料等/卵 1,000圓 (税込1,100円)

冷菜



食感シャキシャキのジャガイモと
さっぱり味のニンジン盛り合わせ。
西安大衆食堂では、
必ず最初に食す冷菜です。

⑩ 海蜇头
Jelly Fish Salad

クラゲの頭の
マスタード風味

特定原材料等/なし **680円**（税込748円）

コリコリ食感が
クセになります。



⑪ 拌双丝
Potato and Carrot Strips

ジャガイモ、ニンジンの
細切り冷菜

特定原材料等/なし **420円**（税込462円）

まずは、これ！



ほんのりニンニク香る
さっぱりした味付け。



ほのかな苦味と
ネギ油の相性抜群

⑬ 榨菜黄瓜
Fresh Cucumber dressed

キュウリと
ザーサイの冷菜

特定原材料等/なし **380円**（税込418円）

⑭ 葱油苦瓜
Bitter Gourd Dressed

ニガウリのネギ油風味冷菜

特定原材料等/なし **550円**（税込605円）



独特な旨みを引き出す、
山椒と唐辛子のしびれる辛さ！

⑯ 麻辣肚丝
Pork Tripe w/ Hot and spicy Sauce

豚ガツの
マーラーソース冷菜

特定原材料等/落花生 **680円**（税込748円）



⑮ 紅油皮蛋
Preserved Eggs

アヒルのピータン

特定原材料等/なし **380円**（税込418円）



定番の逸品

⑰ 口水鸡
Baired Chicken w/ Hot and spicy Sauce

ヨダレ鶏 **680円**

特定原材料等/なし（税込748円）

辛さの度合い

ピリ辛	中辛	大辛
まずはここから	中国西安の味	エキゾチックな
ほどよい辛さ	本場の辛さ	刺激的うま辛

蔬菜菜



一番人気！

⑱ 椒盐茄子
Deep Fried Eggplant w/ Salt and Chinese Pepper

看板メニュー！
ナスの山椒揚げ

特定原材料等/なし **990円**（税込1,089円）



中国では一般的に
食される豆腐の冷菜。



⑫ 干豆腐丝
Tofu with Shredded Celery

押し豆腐とセロリの
さっぱり和え

特定原材料等/なし **550円**（税込605円）

⑲ 清炒豆苗
Stir Fried Fresh Vegetables

豆苗のさっぱり炒め
（塩味又は自家製XO醤ピリ辛）

特定原材料等/なし **1,080円**（税込1,188円）



⑳ 西红柿炒蛋
Scrambled Egg w/ Fresh Tomatoes

トマトと玉子の
ふんわり炒め

特定原材料等/卵 **950円**（税込1,045円）



㉑ 酸辣土豆丝
Stir Fried Shredded Potato w/ Salt and Sour

細切りジャガイモの
サンラー炒め

特定原材料等/なし **950円**（税込1,045円）

肉类菜



外はパリパリ、
中はホロホロ、
千切れる丸鶏。

㉓ 葫芦鸡
Hu Lu Chicken (Ringed Spicy Fried Chicken)

西安宮廷料理「フールーチー」

特定原材料等/なし 半羽 **880円**（税込968円） 一羽 **1,500円**（税込1,650円）

皇帝献上の味



強烈な見た目ほど、
辛くないので
ご安心あれ。

㉒ 辣子鸡
Stir Fried Hot and Spicy Chicken

鶏肉の唐辛子炒め **980円**

特定原材料等/卵（税込1,078円）



㉔ 蚝油牛肉
Stir Fried Shredded Beef w/ Oyster Sauce

牛肉のカキ油炒め

特定原材料等/卵 **1,180円**（税込1,298円）



㉕ 蒜香排骨
Stir Fried Pork Spareribs

スナック唐辛子と
スペアリブのニンニク風味

特定原材料等/卵・落花生 **1,180円**（税込1,298円）



カリカリの豚肉が、
西安家庭風なんです。

㉖ 糖酢肉片
Sweet and Sour Pork in Xi'an Style

西安風酢豚（赤酢又は黒酢）

特定原材料等/卵 **980円**（税込1,078円）



ド定番のカシューナッツ炒め。

㉗ 腰果鸡丁
Stir Fried Chicken w/ Cashew Nuts

鶏肉と
カシューナッツの炒め

特定原材料等/卵・落花生 **980円**（税込1,078円）



㉘ 黒酢排骨
Braised Pork Spareribs w/ Sweet and Chinese Black Vinegar Sauce

豚スペアリブの
黒酢風味

特定原材料等/なし **1,180円**（税込1,298円）



ガツン！と山椒の後引く辛さ！
辛さの中にも旨味あり！

㉙ 水煮牛肉
Spicy Braised Beef w/ Ginger Garic

牛肉の炒め煮ニンニク山椒風味

特定原材料等/卵 **1,180円**（税込1,298円）

海鮮菜



オススメ！

当店の絶対的一番人気！
目からウロコの逸品です。

ぷりぷり食感のエビと
相性抜群のマヨネーズ。
ちゃんと炒めてます！

㉚ 橙油虾仁
Mangosteen Stir Fried Shrimp

エビの特製マヨネーズ炒め

特定原材料等/エビ・乳 **1,180円**（税込1,298円）



この価格でこのサイズ感は
中々ありません！プリップリです！

㉜ 干烧虾仁
Stir Fried Shrimp w/ Chili Sauce in Xi'an Style

エビのチリソース炒め

特定原材料等/エビ **1,180円**（税込1,298円）



ガツツリ辛い！・・・
しかし！後引く旨さ！

㉝ 麻辣滗鲜鱼
Stew-simmered Fish w/ Hot and Spicy Sauce

白身魚の
マーラー煮込み

特定原材料等/卵 **1,080円**（税込1,188円）

古典的西安味

土锅



㉞ 鱼香茄子
Braised Eggplant w/ Garlic Ginger Sauce

ナスのユイシャン味
土鍋煮込み

特定原材料等/卵 **1,080円**（税込1,188円）



山椒の効いた
麻婆豆腐を熱々の
土鍋で召し上がれ。

㉟ 麻辣豆腐
Mapo-Tofu(Braised Bean Curd w/ Minced Pork in Xi'an Style)

土鍋入りマーボー豆腐

特定原材料等/なし **1,080円**（税込1,188円）

飯

㊱ 米飯（大）
Rice(Regular)

大ライス **300円**（税込330円）

㊲ 米飯（小）
Rice(Small)

小ライス **200円**（税込220円）



エビの香り豊かな
自家製XO醤の
ピリ辛風味

㊳ 海鮮醤炒飯
XO Sauce Fried Rice

自家製XO醤チャーハン

特定原材料等/エビ・卵 **980円**（税込1,078円）

シメの定番



中国醤油を使用した
濃黒のコク旨チャーハン！

㊴ 黒炒飯
Black Soy Sauce Fried Rice

コク旨！黒チャーハン

特定原材料等/卵 **1,080円**（税込1,188円）

刀削面

大盛 +120円（税込132円）





花山椒と唐辛子の痺れる辛さ。
西安一番人気の刀削麺！

㊵ 麻辣刀削面
House Special Ma Ra Teshmen(Hot and Spicy Teshmen)

マーラー刀削麺

特定原材料等/小麦 **990円**（税込1,089円）



㊶ 担々刀削面
TanTan Teshmen(Teshmen in Sichuan Style Hot and Spicy Soup)

タンタン刀削麺 **990円**

特定原材料等/小麦（税込1,089円）



㊷ 排骨刀削面
Spicy Pork Spareribs Teshmen

煮込スペアリブ刀削麺

特定原材料等/小麦 **1,100円**（税込1,210円）



㊸ 油泼刀削面
"Peperoncino" Teshmen

ユーポー刀削麺

特定原材料等/小麦 **990円**（税込1,089円）



㊹ 酸辣刀削面
Teshmen in Hot and Sour Soup

サンラー刀削麺

特定原材料等/小麦 **990円**（税込1,089円）

痺れる酸味



㊺ 素菜刀削面
Mixed Vegetable Teshmen

野菜たっぷり刀削麺 **990円**

特定原材料等/小麦（税込1,089円）



㊻ 葱油刀削面
Teshmen w/ Braised Pork Fillet and Green Onion

ネギチャーシュー刀削麺

特定原材料等/小麦 **990円**（税込1,089円）



ピリ辛！ゴロゴロ豚肉とジャガイモを
刀削麺にぶっかけて食す。
豪快シルクロードめし！



㊼ 大盘鸡+刀削面
XI'an Specialty "Da-Pan-Ji" w/ Teshmen

シルクロードの香り！
『ダーパンジー』 **1,380円**

特定原材料等/小麦（税込1,518円）

追加刀削麺 **300円**

特定原材料等/小麦（税込330円）

●調理場内では小麦粉を使用しております。