

# LUNCH

## 口水鶏ランチ

1,680

口水鶏（よだれ鶏）/ 揚げワンタン / ご飯 / 味噌汁

Steamed Spicy Chicken / Fried Wonton / White Rice / Miso Soup



## 黒酢の酢豚ランチ

1,780

黒酢の酢豚 / サラダ / ご飯 / 味噌汁

Sweet and Sour Pork with Black Vinegar / Salad / White Rice / Miso Soup



## 希須林サラダのごちそうランチ

3,500

希須林サラダ（お刺身サラダ）/ 海老マヨ / 担々麺（ハーフサイズ）/ デザート

Sashimi Salad / Prawn with Mayonaisse Sauce / Tan Tan Noodles / Dessert

## 冷やし担々麺

1,480

Cold Tan Tan Noodles ( Spicy )

ご飯（ザーサイ付） + 200



## 希須林 担々麺

1,480

Tan Tan Noodles ( Spicy )

ご飯（ザーサイ付） + 200

## 排骨担々麺

1,900

Tan Tan Noodles with Pork Cutlet ( Spicy )

ご飯（ザーサイ付） + 200



## レタス炒飯

1,480

Fried Rice with Lettuce



## ふわとろ天津飯

1,580

Rice with Omelet of Crab Meat

## 痺れる大皿の麻婆豆腐

2,800

Ma Po Tofu ( Big Size )

ご飯セット（ご飯 / 味噌汁） + 300

※2名様～3名様分でお召し上がりいただけます

店内にてQRコードを読み取っていただき、オーダーしていただきます



# DRINK

## BEER

ひとくちビール (生) KIRIN Heartland (Draft / Small)	580
ハートランド (生) KIRIN Heartland (Draft)	880
台湾ビール Taiwan Beer	880
シエラネバダ ペールエール Sierra Nevada Pale Ale	1,200
オールフリー Non Alcohol Beer	780

## CHINESE RICE WINE

グラス (カメ出し紹興酒 陳5年) Glass	780
デキャンタ (カメ出し紹興酒 陳5年) Decanter	3,100
ボトル (陳8年) Bottle	4,200

## SODA/COCKTAIL

こだわりレモンサワー Shouchu with Lemon	780
山椒ジンソーダ Spicy Gin Soda	780
季節の梅酒ソーダ Plum Soda	780
焼酎 ハイボール (麦 or 芋) Shouchu with Soda (Wheat or Sweet Potatoes)	780
ウーロン茶割 Shouchu with Black Oolong Tea	780
ウイスキー ハイボール Whiskey with Soda	780~

## SOFTDRINK

黒烏龍茶 Black Oolong Tea	780
ジャスミン茶 Jasmine Tea	780
クラフトコーラ Craft Cola	780
自家製 ジンジャーエール Ginger Ale	780
サンペレグリノ (炭酸水) S.Pellegrino (Sparkling Water)	980
フジミネラル (ミネラルウォーター) Fuji Mineral (Mineral Water)	980

## GLASS WINE

泡 Sparkling	880~
白 White Wine	880~
赤 Red Wine	880~

## SPARKLING

Vallformosa Cava ヴァルフォルモッサ・カヴァ / スペイン	4,980
Lumiere Sparkling Koshu ルミエール・スパークリング 甲州 / 山梨	6,880
Jean de Villare Grande Reserve Brut ジャン・ド・ヴィラレ・グランレゼルブ・ブリュット / フランス	9,980

## WHITE WINE

Satellite Sauvignonblanc サテライト / ソーヴィニヨンブラン / ニュージーランド	4,980
Delheim Chenin Blanc デルハイム / シュナンブラン / 南アフリカ	5,680
Louis Andrieu (Orange) ルイアンドリュウ / ソーヴィニヨンブラン / フランス (オレンジ)	6,680
Noumin Dry ココファーム農民ドライ / ケルナー主体 / 栃木	6,880
Terroir Chardonnay てろわーる / 高山村シャルドネ / 長野	7,280
Evidence Alsace Gewurztraminer エヴィダンス・アルザス / ゲヴェルトトラミネール / フランス	8,280

## RED WINE

Louis Fabre Cabernet Sauvignon ルイファブル / カベルネ・ソーヴィニヨン / フランス	4,980
Delheim Shiraz Cabernet デルハイム / シラーズ, カベルネ・ソーヴィニヨン / 南アフリカ	5,680
Grape Republic (ROSE) グレーブリパブリック / スチューベンなど / 山形 (ロゼ)	6,680
Noumin Rosso ココファーム農民ロッソ / メルロ主体 / 栃木	6,880
Terroir Merlot てろわーる / 高山村メルロ / 長野	7,280
Evidence Alsace Pinot Noir エヴィダンス・アルザス / ピノ・ノワール / フランス	8,280



# DINNER MENU

## SPECIALITY

希須林サラダ ( 鮮魚とお野菜のサラダ ) 1,780  
Kisurin Salad with Sashimi

## APPETIZER

老酒漬け 四種盛り合わせ 1,480  
Assorted Appetizers ( Pickled in Chinese Rice Wine )

豚肉と岡山県産パクチー 1,480  
Salad of Boiled Pork and Coriander

よだれ鶏 1,580  
Steamed Chicken with Spicy Sauce

お豆腐と春雨の胡麻だれ 1,380  
Tofu Salad with Vermicelli ( Sesame Sauce )

自家製ザーサイ 680  
Original Chinese Pickles

## DIM SUM

焼餃子 ( 4 P ) 780  
Pan Fried Dumplings

水餃子 ピリ辛四川ソース ( 4 P ) 780  
Boiled Dumplings with Hot Sauce

春巻 ( 2 P ) 780  
Spring Rolls

焼売 ( 2 P ) 780  
Prok Dumplings

## VEGETABLE

青菜のにんにく炒め 1,480  
Sautéed Chinese Green

トマトと玉子の炒め 1,580  
Scrambled Egg with Tomato

蓮根の豆豉炒め 1,680  
Lotus Root with Black Bean

麻婆茄子 1,580  
Stir-fried Eggplant with Spicy Sauce

## SEAFOOD

大海老のマヨネーズソース 1,780  
Prawns with Mayonaise Sauce

海老のチリソース 2,100  
Shrimps with Chill Sauce

本日の海鮮料理 1,800~  
Seafood Dish of the Day

## SPECIAL MENU

### for AZABUDAI

長崎県産 いさぎの鱗揚げ<sup>うろこ</sup> 2,480  
Deep Fried Grunt with Original Sauce

## MAIN

こだわりの酢豚 1,780  
Sweet & Sour Pork

大山鶏の油淋鶏 1,680  
Crispy Chicken with Garlic Sauce

土鍋の痺れる麻婆豆腐 1,780  
Ma Po Tofu

回鍋肉 1,780  
Spicy Pork with Chinese Miso

スパイシースペアリブ 1,980  
Fried Spareribs with lots of Spice and Coriander

## NOODLE/RICE

希須林 担々麺 1,480  
Tan Tan Noodles

野菜いっぱいタンメン ( 塩 ) 1,480  
Noodles with Vegetables

広東麺 ( 醤油 ) 1,580  
Noodles with Braised Mixed Ingredients

酸辣湯麺 1,480  
Noodles in Hot and Sour Soup

あんかけ焼きそば 1,580  
Fried Noodles with Chinese Gravy Sauce

上海焼きそば 1,480  
Pan Fried Noodles with Mixed Ingredients

レタスの炒飯 1,480  
Fried Rice with Lettuce

蟹たっぷり蟹炒飯 1,780  
Fried Rice with Crab Meat

ふわとろ天津飯 1,580  
Rice with Omelet of Crab Meat

## DESSERT

なめらか杏仁豆腐 780  
Almond Jelly

マンゴープリン 780  
Mango Pudding

## COURSE おまかせコースのご用意もございます