

# 新メニュー & スパイシー

いろいろな香辛料や調味料を使った四川乃華お奨めのスパイシーメニューです。新しいメニューが沢山ありますので是非お召し上がり下さい。

## XO醬



唐辛子に干し貝柱、干しエビ、豚の燻製など数種の旨味を入れ込んだ高級ソース。

## 豆板醬



数種の豆板醬をブレンドした四川乃華オリジナルの豆板醬。

## 香辣醬



豆板醬に山椒、唐辛子などをブレンドし、独特の香りを出した豆板醬。

## 豆鼓醬



発酵させた黒豆にニンニクを入れ、香りを出した中華独特の調味料。

## 甜醬油



八角、ニッキなど数種類の薬膳をじっくり煮出し、エキスを抽出した自家製調味料。

## 花椒油



四川省の山椒(花椒)の香りを十分に油に移したものだ。

## 霉干菜



乾燥野菜を塩漬けにした四川省産の香り高い食材。

## トマトピューレ



こだわりのトマトをベストにしたもの。

## カスタードレモンソース



カスタードの香りと特製レモンソースの風味のベストマッチ。

## 特製香味ソース



葱、生姜、ハーブの香りが利いたソース。

## 四川辣子



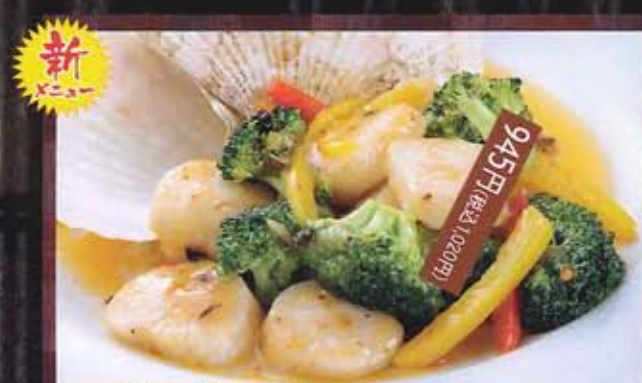
本場四川のまるやかな辛味、秀麗な香りの唐辛子。



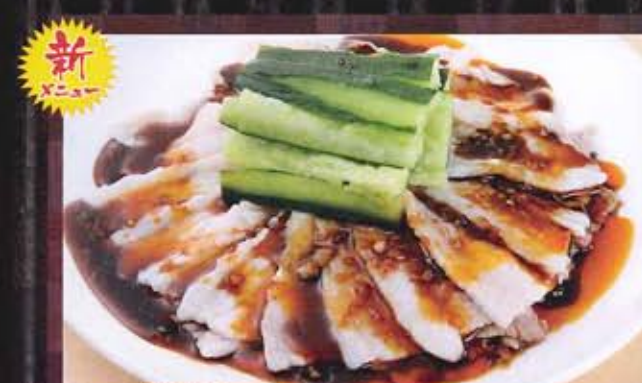
トマトピューレ使用  
23 大海老のフルーツトマトチリソース 1,352円(税込1,460円)  
中辛 ◆辛みは調節できますので、お申し付けください。



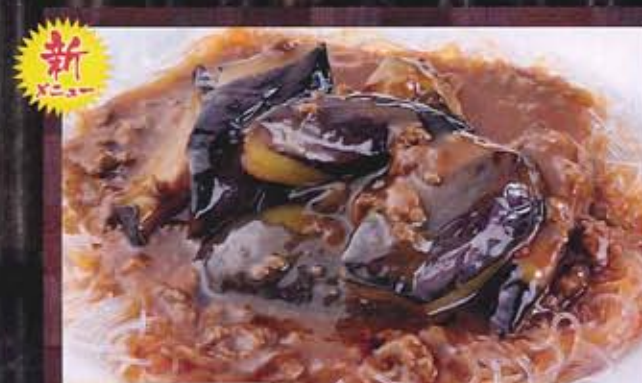
トマトピューレ使用  
18 小海老のフルーツトマトチリソース 1,093円(税込1,180円)  
中辛 ◆辛みは調節できますので、お申し付けください。



XO醬使用  
19 帆立と季節野菜のXOソース 1,324円(税込1,430円)  
小辛 ◆辛みは調節できますので、お申し付けください。



甜醬油使用  
13 豚の温しゃぶガーリックソース 676円(税込730円)  
中辛 ◆辛みは調節できますので、お申し付けください。



豆板醬使用  
160 ナスのピリ辛煮 936円(税込1,010円)  
小辛 ◆辛みは調節できますので、お申し付けください。



カスタードレモンソース使用  
163 イカ団子のレモンソース 1,093円(税込1,180円)



カスタードレモンソース使用  
9 大海老のレモンソース 1,223円(税込1,320円)



豆鼓醬使用  
21 いかの黒豆辛味ソース 1,010円(税込1,090円)  
小辛 ◆辛みは調節できますので、お申し付けください。



花椒油使用  
165 山椒・酢・辣の香りラーメン 806円(税込870円)  
小辛  
香辣醬使用  
156 台湾風坦々麵 769円(税込830円)  
中辛



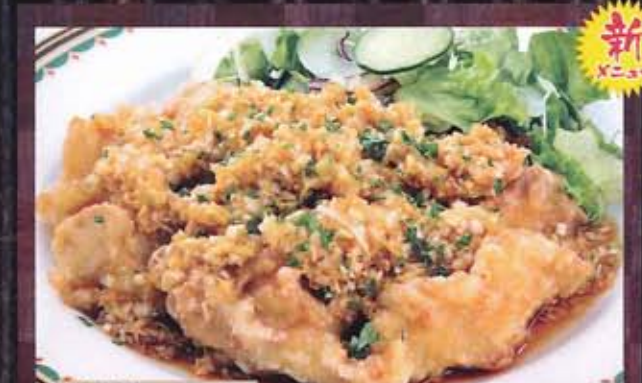
霉干菜使用  
60 四川風豚角煮さっぱり味 1,241円(税込1,340円)



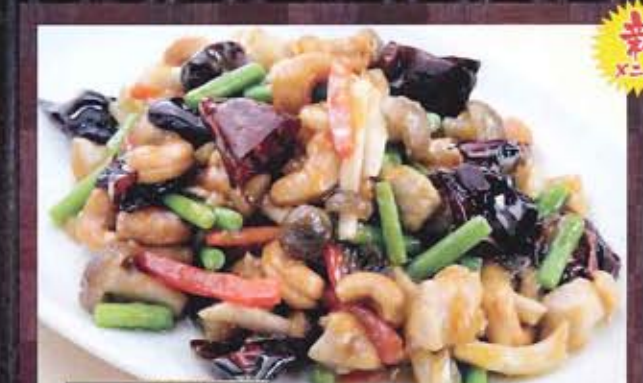
花椒油使用  
5 セロリサラダ山椒の香りドレッシング 769円(税込830円)



豆板醬使用  
164 春雨の豚肉辛味あんかけ 936円(税込1,010円)  
中辛 ◆辛みは調節できますので、お申し付けください。



特製香味ソース使用  
70 鶏の唐揚げユーリンチー 1,000円(税込1,080円)



四川辣子使用  
72 鶏肉の四川唐辛子炒め 1,019円(税込1,100円)  
大辛 ◆辛みは調節できますので、お申し付けください。



香辣醬使用  
73 鶏肉の台湾風炒め 1,019円(税込1,100円)  
中辛 ◆辛みは調節できますので、お申し付けください。



カスタードレモンソース使用  
75 鶏の唐揚げレモンソース 1,019円(税込1,100円)