

# ASIAN

spicy and delish



## INDONESIA

### 油湯式ナシゴレン 860円(税込)

インドネシアで人気の屋台メシ「ナシゴレン」一口食べれば、まさに異国。サンバルソースをベースに、隠し味に加えているのは、アジア風エビ味噌。甘酸っぱくて辛味がピリっとくる本場の味に、フライドエッグをトッピングして仕上げました。



## KOREA

### 韓国風 豆乳入り冷麺 860円(税込) ～コングクス～

夏になると日本で冷やし中華を食べるように、韓国ではコングクスを食べます。現地では主にそうめんが使用されますが、今回は油湯アレンジで中華麺を使用。魚介の旨味と枝豆が香るひんやり冷えたスープ、サイドの「かりんこ梅」で味変を楽しんでみて。



## JAPAN

### 昔ながらの 冷やし中華 750円(税込)

夏の定番「冷やし中華」実は日本発祥の麺料理で、ルーツは中国の「涼拌麺」(リャンパンミェン)にあります。中国では、具材や麺をごちゃまぜにして食べる汁なし麺が基本スタイル。日本独自の食文化と共に、現在の「冷やし中華」が夏の風物詩として定着しました。

# おつまみ



COLD

冷やし冬瓜のかに風味あん  
360円(税込)



COLD

たこのオイル漬け  
540円(税込)



HOT

ガーリックシュリンプ  
540円(税込)



HOT

麻婆茄子  
420円(税込)



COLD

インゲン豆の香味和え  
420円(税込)



COLD

あじの南蛮漬け  
540円(税込)



HOT

気まぐれ蒸し点心二種  
420円(税込)



HOT

フライドポテト  
300円(税込)

## サラダ冷麺まつり

美味しくたべて  
からだに優しい



### 蒸し鶏サラダ冷麺

醤油または胡麻

860円  
(税込)

選べるタレは「胡麻」を選択して、  
パンパンジー風に食べるのがおすすめ。  
お好みでラー油をかけて頂くと、  
辛味と香ばしさが倍増します。



### 豚しゃぶサラダ冷麺

醤油または胡麻

860円  
(税込)

気温が高くなるとさっぱりしたものが、  
でもしっかりと食べ応えのあるものが欲しくなります。  
疲労回復に効果のある豚肉はお湯で脂を落とし、  
ヘルシーにスタミナアップ。



### 野菜サラダ冷麺

醤油または胡麻

750円  
(税込)

5種類の野菜が摂れる「野菜サラダ冷麺」。  
たっぷり盛り付けられたシャキシャキ野菜は、  
大根・レタス・人参・水菜・紅芯大根。  
暑い夏でもさっぱり食べられる、サラダ感覚の冷麺です。