



写真はイメージです

飲み放題 120分  
L.O90分後  
2,000円  
4名様より

# あRama コースメニュー

当日  
コース  
2名様より

## カジュアルコース 3,000円

前菜3種盛り合わせ  
ぷりぷりむき海老のチリソース  
名物黒酢酢豚 蒸しパン添え  
豆苗の強火塩炒め  
肉汁たっぷり小籠包  
熱々鉄鍋麻婆豆腐  
チャーシューレタス炒飯  
とろける杏仁豆腐

## スタンダードコース 4,000円

前菜5種盛り合わせ  
ぷりぷりむき海老のチリソース  
名物黒酢酢豚 蒸しパン添え  
イカと季節野菜の台湾ソース炒め  
肉汁たっぷり小籠包と肉焼売  
熱々鉄鍋麻婆豆腐  
海鮮炒飯  
とろける杏仁豆腐

## 満足コース 5,000円

前菜5種盛り合わせ  
海老チリと海老マヨ  
活き鮑のオイスターソース煮  
肉汁たっぷり小籠包2種  
名物黒酢酢豚 蒸しパン添え  
季節野菜の岩塩炒め  
桜海老と大葉の香ばし炒飯  
とろける杏仁豆腐

## おもてなしコース 7,000円

前菜5種盛り合わせ  
蟹入りふかひれスープ  
活き鮑のオイスターソース煮  
北京ダック  
ずわい蟹小籠包と海老餃子  
名物黒酢酢豚 蒸しパン添え  
海老と季節野菜の岩塩炒め  
ふかひれあんかけ炒飯  
とろける杏仁豆腐





写真はイメージです

# ご予約コースメニュー

2名様より

## 贅沢記念日コース

12,000円

3日前までに要予約

前菜6種盛り合わせ  
 地鶏滋養スープ  
 ふかひれの姿煮  
 チーズと大葉の海老春巻き  
 大正海老のチリソース  
 名物黒酢酢豚 蒸しパン添え  
 又は  
 黒毛和牛の黒胡椒炒め  
 活き鮑と季節野菜の岩塩炒め  
 真鱈の四川スパイス炒め  
 たらば蟹炒飯  
 デザート2種盛り合わせ

## 料理長厳選コース

18,000円

3日前までに要予約

前菜9種盛り合わせ  
 季節のスープ  
 ほたて貝柱のガーリック風味蒸し  
 ふかひれの姿煮  
 蟹小籠包と海老餃子  
 伊勢海老のチリソース  
 A4和牛の黒胡椒炒め  
 又は  
 名物黒酢酢豚 蒸しパン添え  
 本日の鮮魚  
 たらば蟹炒飯 又は 海鮮塩湯麺  
 デザート3種盛り合わせ

ご予約を承ります



China Dining 面Raま

03-6280-7837





# ランチメニュー

## おすすめセットランチ

一名様 1,618円

(税込1,780円)

### メインが選べる

- ・前菜2種盛り合わせ
- ・ぷりぷり海老チリ
- ・小籠包2種

### メイン a~dより選択

- a. 人気の濃厚担々麺 ノウコウタンタンメン
- b. 海老と青菜の湯麺 エビアオナタンメン
- c. 酸辣湯麺 スーラータンメン
- d. 焼豚レタス炒飯 チョーシューレタスチャーハン

- ・自家製とろける杏仁豆腐

(お一人様より)



(お二人様より)

## プチ贅沢コース

一名様 2,345円

(税込2,580円)

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・ぷりぷり海老チリ
- ・海老と大葉のチーズ春巻き
- ・蟹小籠包・海老餃子
- ・名物黒酢酢豚 蒸しパン添え
- ・自家製とろける杏仁豆腐





# 定食



蒸したてのパンに  
挟めば旨さ倍増！  
+110円（税込）

一番  
人気

## 名物黒酢酢豚定食

濃厚な黒酢あんを絡め大カリッとふわっとジューシーな  
大人気の名物黒酢酢豚！

1,255円（税込1,380円）



## 帆立貝柱と海老の台湾ソース炒め定食

貝柱と海老、季節野菜をコクのある魚介出汁の  
効いた台湾ソースで香ばしく炒めました。  
1,255円  
(税込1,380円)



## 麻婆豆腐定食 辛さも選べます！

ピリッと山椒＆豆板醤の辛さがまうやかな豆腐と  
結び絶品です。  
891円  
(税込980円)



## 海老塩チャーハン定食

ぷりぷり海老の食感と香ばしい炒飯。シンプルで  
ありながら奥深い味わいの炒飯です。  
982円  
(税込1,080円)



写真はイメージです

## 点心6種盛り合わせ定食

色とりどりの点心をお楽しみ下さい。  
1,164円  
(税込1,280円)

全てのランチに

中華粥・白飯・スープ・冷菜2種・烏龍茶・杏仁豆腐のビュッフェ付き





### 牛肉の黒胡椒炒め

柔らかな牛肉と季節野菜を香り豊かな黒胡椒で 1,255円  
ピリッと仕上げた絶品炒め物です。 (税込1,380円)



### 海老チリ & 海老マヨ定食

人気海老チリと海老マヨのコラボ  
ザリザリ食感が欠まらない！ 1,255円  
(税込1,380円)



### 鶏肉と蓮根・長芋の甘辛炒め定食

鶏肉の旨みとシャキッと蓮根、ホクホク長芋が  
とても良いバランスの甘辛い炒め物です。 1,280円  
(税込1,164円)

## ドリンクセット

+220円

- ・ コーヒー (ホット/アイス)
- ・ オレンジジュース
- ・ アイスジャスミン茶
- ・ ジンジャーエール
- ・ コーン茶
- ・ コーラ

## ドリンク

- ・ 酸梅湯 甘酸っぱい梅ジュース 380円 (サンバイタン)
- ・ 花咲くジャスミン茶ポット 650円

## アルコール

- ・ 生ビール プレミアル 480円
- ・ 生ビール グラス 380円
- ・ 角ハイボール 450円
- ・ 紹興酒 かめ出し10年 550円
- ・ グラスワイン 赤 550円
- ・ グラスワイン 白 550円

※ドリンクの表示価格はすべて税込です



# 麺

## 濃厚担々麺

一番  
人気



1,073円  
(税込1,180円)



### 海鮮塩湯麺

カイメンシオタンメン 1,164円  
(税込1,280円)



### 海鮮あんかけ焼きそば

(塩・醤油) 1,164円  
(税込1,280円)



### 酸辣湯麺

スーラータンメン 982円  
(税込1,080円)



### 海鮮たっぷり焼餃子

5個 618円  
(税込680円)



### 肉汁溢れる小籠包

3個 527円  
(税込580円)



大葉香る♪

### 海老とチーズの春巻き

1本 345円  
(税込380円)

・**西Raま** 焼餃子 5個 436円  
(税込480円)



# 前菜

あRaま

9種前菜 ★★★★★

盛り合わせプレート

2人前 2,980円



ビール・ハイボールはもちろん  
ワインや紹興酒にも合う  
厳選した前菜9種類を盛り合わせた  
おつまみプレートです

※内容は季節・仕入れにより変更します



大海老紹興酒漬け

しっかり味が染み込んだ大海老  
酒の香にピッタリ!

3尾 680円  
追加 1尾 220円



モッツアレラチーズ 紹興酒漬け

紹興酒風味でねっとりしたチーズ!  
ワインにも合う逸品です

780円



あさりの紹興酒漬け

紹興酒の旨味が染み込んだあさり  
とりあえずのおつまみに!

680円



よだれ 阿部鶏  
口水

1,180円

★★★★★

柔らかな蒸し鶏とピリ辛タレが絶妙の逸品です

岩手県の二戸市産直  
みちのくの奥羽山脈・北上山地の山麓で  
ミネラル豊富な天然水と  
太陽の光をいっぱい浴びた 健康的な鶏です



# スパイシー ラムのサテ

580円

★★★★★

揚げ立ての羊肉串にブレンドした  
スパイスを絡めた逸品です



蒸し茄子  
特製ソースかけ



蒸し茄子に合う旨味醤油が  
際立つ逸品！お酒の肴に！

580円

皮蛋豆腐  
ピータン



相性ピッタリ！  
皮蛋と豆腐のコンビ

580円

プチトマト梅酒漬



梅酒香る爽やかな逸品！

580円

干し豆腐  
塩味



とびっこ乗せ

干し豆腐にはサボニンが含まれており  
悪玉コレステロールを減らし  
脂質の吸収を抑える効果があります

680円

阿部鶏  
青山椒和え



蒸した鶏肉を青山椒で和えた  
ピリッとした味わいです

680円

ヤリイカ

香味ソース漬け



香味ソースがイカの旨味を引き立てる！  
おつまみに最高です！

680円



コリコリした歯応えと柚子の香り

くらげ  
柚子風味

680円

カシ  
キューナッツ  
青のり風味

450円

たたき  
胡瓜

塩だれ・ピリ辛

480円

枝豆  
紹興酒風味

480円

ピータン

山椒醤油だれ

580円

蒸し鶏とザーサイ  
青葱和え

480円

珍味  
台湾腸詰

580円



# 海鮮サラダ ★★★★★



新鮮な魚介と野菜にパリパリの揚げえのきをのせた人気のサラダ！甘みと酸味が絶妙のドレッシングでどうぞ！

1,180円

# バンバンジー 阿部鶏 棒棒鶏サラダ



特製胡麻だれを蒸し鶏と野菜に絡めて召し上がり

980円

## 野菜

### 季節野菜の

### 強火炒め

1,080円

### 麻婆茄子

1,180円

豆苗の  
塩味強火炒め



シャキシャキ歯応え！

880円

レタスの  
オイスター炒め



オイスターソースの旨みが絶妙に絡む一品！

980円

チンゲン菜としいたけ  
にんにく炒め



野菜の旨味を閉じ込める強火で炒めてキリッと塩味を効かせました

980円

ふわふわ玉子と  
トマト炒め



あRaまのふわふわ玉子は絶品です！

980円

ふわふわ玉子と  
海老炒め



ふわふわ玉子にプリプリ海老がとっても合う逸品です！

1,280円

茄子の甘辛炒め



ピリッと甘辛く炒めたジューシーな茄子です

1,180円



# 豆腐

熱々

土鍋麻婆豆腐 1,180円

辛さ 控えめ・普通・辛い・激辛(+100円)



とろとろ

土鍋チーズ麻婆豆腐 1,380円

辛さ 控えめ・普通・辛い・激辛(+100円)



ジャーチャントウフ 家常豆腐

豆腐を素揚げして甘辛く炒めた 1,180円  
昔ながらの中国家庭料理



# スープ



蟹肉入り

フカヒレスープ

コクと旨味たっぷりの濃厚で  
滑らかな味わいのスープです

1人前 1,280円



スーラータン 酸辣湯

780円

酸味と辛味が調和した  
食欲を刺激するスープです



野菜玉子スープ

新鮮な野菜とふんわりとした  
卵を加えた優しい味わいのスープです 780円





# 海鮮

## 大正海老のチリソース

★★★★★

大人気！  
ぷりっぷり大正海老のチリソース

4尾  
1,580円 追加 1尾 380円



ココナツの香り際立つ  
ガーリックシュリンプ



頭から尻尾まで美味しい  
お酒が進む逸品です

1,280円

むき海老 岩塩炒め



ぷりぷり食感と岩塩が程よい  
逸品です

1,380円

むき海老

特製マヨソース



フリットした海老にクリーミーな  
特製マヨがたまらない！

1,180円

北海道産  
帆立貝柱  
ガーリック風味蒸し



新鮮な貝柱をガーリック風味に  
蒸しました。

1個 580円

広島産  
大粒牡蠣  
ガーリック風味蒸し



広島海の恵み 亜鉛・鉄分・  
タンパク質などたっぷり！

1個 580円

ホタテ貝柱と  
季節の野菜炒め



季節の野菜と貝柱の旨み  
バランスの良い塩ベースの  
炒め物です

2,580円



## 海鮮3種

★★★★★

## XO醬炒め

海老・イカ・帆立などの新鮮な海鮮を  
旨味たっぷりのXO醬で炒めた逸品です。  
海鮮のぷりぷり食感とソースのコク深い風味が絶妙！  
食欲をそそる贅沢な味わいが楽しめます！

1,680円



イカ2種の  
台湾ソース炒め



紋甲イカとスルメイカをコクのある魚介出汁の効いた台湾ソースで香ばしく炒めた逸品です

1,280円

大粒牡蠣の  
オイスター炒め



ジューシーで濃厚な味わいの大粒牡蠣を使用し香ばしいオイスターソースで炒めた逸品です

1,680円



真鱈の四川  
唐辛子煮込み



柔らかくて淡白な真鱈を四川唐辛子とともに煮込見ました。辛さと旨みが絶妙！真鱈の繊細な味わいを引き立てた逸品です

1,980円



揚げ真鱈  
スパイスパウダーまかし



サクッとふっくら香り豊かなスパイスパウダーが淡白な真鱈の味わいを引き立て後引く美味しさが楽しめます

1,580円



蝦夷鮑  
オイスターソース煮



貴重な蝦夷鮑をじっくりと煮込み濃厚なソースの深いコクが融合した贅沢で奥行きのある風味が堪能できる逸品です

2,980円



フカヒレ  
醤油姿煮



濃厚なソースでじっくりと煮込みフカヒレの繊維質がとろけるように柔らかく醤油の風味が深く染み込んだ絶品です！

背びれ 100g 5,980円



# 名物黒酢酢豚 ★★★★★



## ふかふか 蒸しパン

酢豚を挟んで食べれば  
美味しさ倍増！

1個 280円

濃厚な黒酢あんを絡めた カリッとフワッとジューシーな 1,680円  
大人気の名物黒酢酢豚！至高の逸品を召し上がれ！

## 青椒肉絲



言わずと知れた一品！ 1,280円  
チンジャオロース！ご堪能あれ！

## 豚肉甘味噌炒め

### クレープ添え



甘辛い細切り肉をクレープに包んで 1,680円  
パクッと！

追加クレープ 1枚 110円





カリッとジューシー  
阿部鶏  
**油淋鶏**  
ユーリンチー  
★★★★★

カリッと揚げたジューシーな鶏肉に  
酸味と旨みが絶妙な特製だれをかけて召し上がれ

1,480円



**揚げ鶏**  
カシューナッツ炒め

カリッと揚げた鶏と香ばしいカシューナッツを  
合わせ炒めた人気の一品です  
クリスピーな食感と風味が楽しめます

1,380円

**青椒牛肉絲** 1,380円

**牛もも肉の黒胡椒炒め** 1,580円



牛ヒレ肉  
オイスター炒め



牛ヒレ肉を旨味たっぷりの  
オイスターソースで絡めた贅沢な逸品

2,980円

牛もも肉  
クミンスパイス炒め



香り高いクミンを効かせた  
柔らかい牛もも肉炒めです

1,580円





青唐辛子！赤唐辛子！青山椒が効いた  
クセになる辛さがたまらない！



阿部鶏の青山椒唐辛子炒め

1,580円



辛さ増し増しできます



牛肉 & 砂肝  
ハチノス マーラー  
麻辣和え

大海老 マーラー  
麻辣香味揚げ

揚げ鶏唐辛子炒め



980円



1,380円



1,380円

熱々 土鍋麻婆豆腐

真鱈唐辛子煮込み

牛肉唐辛子煮込み



1,180円



1,980円



2,380円



# 点心



## 海老&チーズ 春巻き

大葉の香りと共に  
海老の食感とチーズが  
よく合います。

2本 780円  
追加 1本 380円



## 肉汁溢れる 小籠包

肉汁たっぷり熱々小籠包  
3個 680円  
追加  
1個  
220円



## 大きな焼売

肉の旨みを包み込んで  
蒸した特製焼売

3個 660円  
追加 1個 220円



## 6種の点心蒸し

色とりどりの点心を  
お楽しみください  
1,280円



## 人気！ 海鮮焼餃子

魚介の旨みたっぷり！  
人気の餃子です

780円

## 肉野菜焼餃子

シンプルに美味しい！

580円



## もちもち水餃子

もっちりつるつる食感！

580円





# 大人気！ 濃厚担々麺

# 麺



特製スープが麺に絡む当店自慢の担々麺  
ごろごろ豚ひき肉と風味豊かなゴマが  
スープに深いコクを加え  
ピリ辛のスープが後を引く美味しさ。



1,280円

麺大盛 +200円



スーラータンメン

## 酸辣湯麺

1,180円

カイセンシオタンメン

## 海鮮塩湯麺

1,380円

カントンメン

## 広東麺

1,380円



マーラーメン

## 麻辣麺

1,280円

## チャーシュー麺

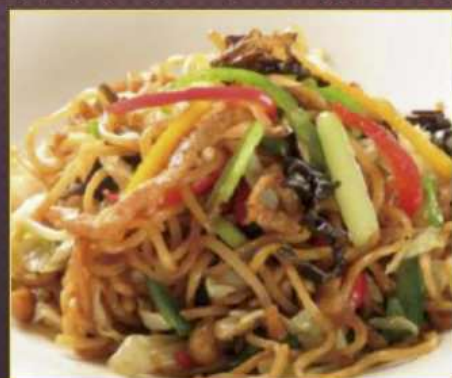
1,280円



上海オイスターソース焼きそば

海鮮あんかけ焼きそば

汁なし担々麺



1,280円



1,380円



1,280円



# 飯

## ジュージュー 海鮮おこげ

(塩味)  
1,680円



## フカヒレおこげ

(醤油味)  
2,380円



チャーハン類大盛り  
+330円

### ずわい蟹炒飯



1,580円

### 焼き豚レタス炒飯



1,180円

### 海老塩炒飯



1,280円

### 海老チリ&トマト さっぱりあんかけご飯



1,280円

### フカヒレあんかけ炒飯



2,580円

### 海鮮炒飯



1,380円

### 蒸し鶏ときのか

黒胡椒風味のおかゆ 780円

ビタミン  
豚肉と皮蛋のおかゆ 780円



海老入りおかゆ  
880円

白飯 並  
280円  
大盛  
350円



# デザート

ARAMA'S DESERT

Sweet!



## 1.ICE

### ピスタチオ

ナッツの女王ねっとり  
コクのある味わい

550円



## 2.Almond tofu

自家製杏仁豆腐  
あRaま自慢の  
とろける舌触り

450円



## 3.Sesame dumplings

### 大きな胡麻団子

口いっぱい広がる胡麻と  
もちっと生地があんこと  
よく合う揚げたて団子

580円



## 4.ICE

### 濃厚黒胡麻

風味豊かな  
黒胡麻たっぷり

480円



## 5.ICE

### 塩バニラミルク

濃くのある  
ミルクアイス

480円



## 6.Shiratama dumplings

### 白玉団子

暖かい烏龍茶に浮かぶ  
白いもちもち団子

580円



## 7.Taiwanese castella

### 台湾カステラ

ふわっと食感  
甘さとほんのり香ばしい香り  
黒蜜をかけて召し上がれ

580円



## 8.sherbet

### 柚子シャーベット

柑橘さっぱりひんやり  
美味しいシャーベット

480円