

DRINK MENU

お茶ハイ (濃いめ +50円)

凍頂烏龍茶ハイ 550

台湾南投県鹿谷郷産の凍頂烏龍茶使用。
すっきりとした味わい。

特級ジャスミン茶ハイ 550

福建省産の特級ジャスミン茶使用。
華やかな香りが特徴的。

煎茶松風 (緑茶) ハイ 550

静岡県産 煎茶松風を使用。
香りと旨味が感じられる。

ライチ紅茶ハイ 550

ライチの香りがたっぷりと感じられる
特徴的な紅茶。

ココホワイトハイ 550

マンゴーやパイナップルなど南国を
思わせる香り高い紅茶。

アーモンドパイハイ 550

ローストしたアーモンドと林檎の茶
葉使用。まるで飲むアップルパイ。

果実酒のお茶割

林檎酒の凍頂烏龍茶割 550

林檎の甘みと凍頂烏龍茶のすっきりとした味わい

林檎酒のジャスミン茶割 550

林檎の甘みとジャスミンの花の香りが好相性

林檎酒の緑茶割 (煎茶松風) 550

林檎と甘みと緑茶の旨味で落ち着いた仕上がり

ライチ酒の凍頂烏龍茶割 550

ライチウーロンの究極系

ライチ酒のジャスミン茶割 550

ライチとジャスミンの香りが広がります

ライチ酒の緑茶割(煎茶松風) 550

まろやかな味わいを感じたい方に

梅酒の凍頂烏龍茶割 550

梅の酸味でさっぱりと

梅酒のジャスミン茶割 550

梅酒をさらに華やかに

梅酒の緑茶割(煎茶松風) 550

香り、酸味、旨味の良バランス

お茶

凍頂烏龍茶 400

台湾南投県鹿谷郷産 青茶

特級ジャスミン茶 400

福建省福州産 花茶

緑茶 (煎茶 松風) 400

静岡県産 旨味感じる煎茶

ココホワイトティー 400

ドイツの高級フルーツティー

アーモンドパイティー 400

ドイツの高級フルーツティー

レモンサワー

生レモンサワー 550

果実パインのレモンサワー 550

とろとろにしたパイナップルの果実を
使ったレモンサワー。

果実ミカンのレモンサワー 550

とろとろにした蜜柑の果実を使った
レモンサワー。

果実キウイのレモンサワー 550

とろとろにしたキウイの果実を使った
レモンサワー。

果実白桃のレモンサワー 550

とろとろにした白桃の果実を使った
レモンサワー。

ビール、ハイボール、紹興酒

生ビール 600

キリン一番搾りです。

瓶ビール 中瓶 500ml 700

キリン一番搾りの中瓶です。

ノンアルビール 550

キリン 零イチ

ハイボール (濃いめ +50円) 550

ホワイトホース (スコッチウイスキー)

たっぷりレモンのハイボール 600

爽やかさ増し増しのハイボール

山崎ハイボール 750

品切れしていたらごめんさない

紹興酒 300



スパイラル飯店

Chinese Restaurant

DINNER MENU

前菜

枝豆の青山椒醤油漬け	450
四川の青山椒を使ったピリリと痺れる爽やかな一品	
ザーサイ	350
山椒油で和えた風味豊かな最高のつまみ	
ピーナッツバンバンジー	580
新解釈棒棒鶏！ピーナッツソースでどうぞ	
よだれ鶏	680
当店おすすめの前菜！こだわりの特製ダレで。	
揚げ鶏のマンゴーチリソース	780
爽やかで甘辛いソースとサクッと揚げた鶏もも肉	

点心

玉ねぎ焼売 3個	400
淡路産玉ねぎたっぷり使った豚肉焼売	
鶏肉焼売 3個	500
鶏もも、軟骨などジューシーで柔らかい仕上がり	
ラム焼売 3個	600
ラムの香りとスパイス、ギュッと締まった肉々しさ	
春巻 2本	400
十品目の具材を使ったパリパリ春巻き	
大根餅のサクサク揚げ	550
スイートチリソースで。ビールのおともに	

温菜

油淋鶏	680
スパイスを効かせた鶏もも肉と特製タルタルソース	
赤麻婆豆腐	900
痺辛！そしてほのかに感じる甘みが至極	
黒麻婆豆腐	900
コク旨！漆黒の見た目の通り奥深い味わい	
ふわふわ玉子のニラソース	780
肉味噌を包んだ玉子とパンチの効いたニラソース	
煎り焼き回鍋肉	780
新感覚ホイコーロー キャベツを豚バラで巻いてどうぞ	
豚の角煮トンポーロー風	780
メインはこちらがオススメです。	
レバニラ酸辣炒め	780
黒酢の酸味と唐辛子の塩漬けを使っております。	
海老マヨ ピーナッツソース	980
言葉では伝えられないこのソースの美味さ	
海老のチリソース	1080
ぷりぷり海老とふわふわ玉子、海老の香りを感じます	
黒い海老のチリソース	1180
イカスミソースを纏った海老はいかがでしょう	
大根餅の沙茶炒め	800
旨味と辛味をもつ沙茶醬（サーチャージャン）使用	
柔らか煮込み酢豚 ナツメの香り	880
ナツメの香りをうつした黒酢あんで作った極み酢豚	

飯

黒醤油炒飯	880
香ばしい醤油の香りが癖になります	
角煮炒飯	980
お肉ごろごろボリューム満点、満腹炒飯	
中国高菜炒飯	780
普通の高菜ではなく、中国高菜を使用しております。	

[Instagram:spiral.hanten](https://www.instagram.com/spiral.hanten)

#スパイラル飯店

麺

特製黒醤油拉麺	880
ほのかな甘みを感じる中国黒醤油を使った醤油拉麺	
特製黒醤油拉麺 肉増し	1180
大きな角煮をのせてボリュームミー	
腸詰めと野菜のあんかけ	980
豚肉とセロリの旨味が凝縮しすぎた一杯	
黒酸辣湯麺	900
さっぱりとした酸味、程よい辛味のバランスが至極	
黒酸辣湯麺 辛味増し	1080
辛いのが好きな方におすすめです	
特製豚骨拉麺	880
普通の豚骨じゃありません。中華風にアレンジ。	
特濃味噌拉麺	980
濃厚な豚骨ベースの味噌拉麺、肉味噌を絡めて。	
特濃辛味噌拉麺	1180
辛味噌があった方が確実に美味しいです。	
クリーミー担々麺	980
クリーミーで味わいはマイルド。口当たりは濃厚	
クリーミー担々麺 辛味増し	1080
痺れと辛さ、香りが増します。	
海老味噌担々麺	1080
海老感つよめの担々麺。	

甘味

マンゴープリン	350
食後に南国感じませんか？口溶け滑らかです。	
杏仁豆腐	300
中華のデザートといえばこちら。	
ゴマ団子 3個	300
ゴマあん、団子、優勝です。	

平日 LUNCH 11:30~16:00
 平日 DINNER 16:00~23:30
 土日祝 12:00~23:30



スパイラル飯店

Chinese Restaurant

LUNCH MENU

定食 (ライス、スープ付き)

赤麻婆豆腐定食

痺辛！そしてほのかに感じる甘みが至極

900

黒いエビチリ定食

コクと海老の旨味、山椒の香りが広がります。

1250

炒飯 (スープ付き)

黒醤油炒飯

香ばしい醤油の香りが癖になります

800

角煮炒飯

お肉ごろごろボリューム満点、満腹炒飯

900

中国高菜炒飯

他では味わえない香り高めの仕上がりです

700

※定食のライスは大盛り無料です。おかわり100円

※Qrオーダーでは写真を掲載しております。

※

拉麺

(麺大盛+100円)

特製黒醤油拉麺

ほのかな甘みを感じる漆黒の醤油拉麺

850

特製黒醤油拉麺 肉増し

チャーシュー好き必食

1100

腸詰めと野菜のあんかけ麺

腸詰め、セロリの旨味が凝縮しすぎた一杯

950

黒酸辣湯麺

さっぱりとした酸味、程よい辛味のバランス

850

黒酸辣湯麺 辛味増し

辛いのが好きな方におすすめです

950

特製豚骨拉麺

普通の豚骨じゃありません。中華風アレンジ。

800

特濃味噌拉麺

濃厚な味噌、ほのかに感じる豚骨、香る柱候醬。

950

特濃辛味噌拉麺

特製辛味噌が味を引き立てます。

1100

坦々麺

クリーミー坦々麺

クリーミーで味わいはマイルド。程よい痺辛。

950

クリーミー坦々麺 辛味増

痺れと辛さ、香りが増します。

1000

海老味噌坦々麺

海老感つよめの坦々麺。

1050

セットメニュー

チャーシューセット	200	半炒飯セット	200
拉麺にトッピングして提供いたします。		チャーシュー丼セット	350
		ライスセット 200g	100