

ビール

能登町内浦で醸造している奥能登オリジナルの生ビール。麦芽100%、ミネラル豊富、生きた酵母がそのまま入っています。ホップの香りがきりりと利いたピ尔斯ナー、濃厚でコクのある黒ビール、海洋深層水仕込みビールの3タイプ。



1パINT(580ml) 各900円 ハーフパINT(290ml) 各500円

ピ尔斯ナー



ダークラガー



奥能登伝説



台湾唐揚ビールセット (台湾唐揚 + ビール + ポテト)

●ビール1パINT(580ml)	1,100円
●ビールハーフパINT(290ml)	800円



※パINTはイングリッシュパINTです

おつまみ ビールにぴったり!

肉類

550円

- 三層肉 (ばらにく) これぞ豚肉の醍醐味
- 皇帝肉 (ほほにく) 皇帝も愛した極上のほほ肉

- 唐山排骨 (ぱーこー) 特製タレで揚げた台湾カツレツ
- 羊肉 (やんろー) 台湾秘伝の調味料で召し上がり
- 台湾唐揚 カリッと揚がってスパイシー

菜類

400円

- 青菜 台湾産醤油でからめた青菜はくせになりそう
- 豆芽菜 (もやし) さっと湯がいたもやしと3種類のソースが絶妙
- 筍絲魯 (メンマ) 台湾産やわらかメンマのサクサクした歯触り

- 卷芯菜 (キャベツ) キャベツの甘味が3つのタレと調和
- 豆苗 (とうみょう) えんどうの若芽のしゃきっとした歯ごたえ

湯類

- | | |
|---|--|
| • 菜頭湯 (野菜スープ) 300円
野菜の甘みをじっくり出した逸品 | • 金針菜排骨湯 (金針菜とスペアリブスープ) 450円
金針菜の甘味と旨味が凝縮されたスープ |
| • 餃湯 (水餃子) 450円
水餃子と野菜スープが見事に融合 | • 椿薺麻油鶏湯 (椿薺と鶏肉スープ) 450円
椿薺「加賀の星」を贅沢に使用 (季節限定) |
| • 白苦瓜排骨湯 (白ゴーヤとスペアリブのスープ) 450円
スペアリブと白ゴーヤがマッチ (季節限定) | |

その他

- | | |
|---------------------|-------------------|
| • いかの唐揚げ 400円 | • 煮玉子 100円 |
| • 水餃子 400円 | • ザーサイ 120円 |



青菜



羊肉



水餃子



鬚鬚張魯肉飯

ひげちょう るうろうはん

金沢工大前店



魯肉飯 (るうろうはん)

「魯肉飯」とは台湾伝統の庶民料理で、豚肉のかけご飯のこと。1960年ヒゲの張さん(当店のマークのモデル)が、コラーゲンたっぷりの豚のほほ肉と秘伝のタレを使い「鬚鬚張魯肉飯」として売り出すや一度食べたら癖になる味だと大人気に。今では屋台街やお弁当には欠かせないメニューです。

500円 (小) 350円



鶏肉飯 (じいろうはん)

特製甘ダレをかけた細切り蒸し鶏肉ご飯

500円 (小) 350円



招牌飯 (ざおばいふあん)

魯肉と鶏肉の禁断のWがけ!! 衝撃の旨さ!!

600円 (小) 450円

トッピングなど

ダブルがけ (魯肉・鶏肉の增量) 100円

ダブルのせ (お肉の增量) 210円

煮玉子 100円

ご飯大盛 100円

ご飯特盛 150円

白飯 260円 (小) 210円

当店のご飯は“ぶった農産”的
特別栽培米ファーマーズ
こしひかり 石川県産を使用しています。



表示価格はすべて税込みです。

鬍鬚張魯肉飯
FORMOSA CHANG

一番人気!



ひげちょうどん
鬍鬚張丼 850円 (小) 700円

魯肉飯に煮込み肉、野菜、煮玉子が入った人気メニュー



ほほにくどん
皇帝肉丼 850円 (小) 700円

魯肉飯にやわらかトントロのほほ肉がのった丼

からあげどん
唐揚丼 850円 (小) 700円

魯肉飯と唐揚の相性がぴったり

ぱらにくどん
三層肉丼 850円 (小) 700円

魯肉飯にぱら肉がのったお得な丼

お好みの
トッピングでどうぞ!

ばーこーどん
唐山排骨丼 850円 (小) 700円

特製のタレで揚げた台湾カツレツ

トッピングなど

ダブル掛け (魯肉・鶏肉の増量)	100円
ダブルのせ (お肉の増量)	210円
煮玉子	100円
ご飯大盛	100円
ご飯特盛	150円

定食

※いずれも小皿付き

ボリューム満点!



野菜セット

ごはん(大) 1,050円
ごはん(小) 900円



プラス
100円



お肉セット

ごはん(大) 1,200円
ごはん(小) 1,050円



プラス
100円



スープセット

ごはん(大) 1,100円
ごはん(小) 950円



プラス
100円

丼



ばーこーどん
唐山排骨丼 850円 (小) 700円

特製のタレで揚げた台湾カツレツ

トッピングなど

ダブル掛け (魯肉・鶏肉の増量)	100円
ダブルのせ (お肉の増量)	210円
煮玉子	100円
ご飯大盛	100円
ご飯特盛	150円

麺



たんたんめん
担々麺

ラー油は本格四川風、
ピリ辛味とゴマの風味が絶妙
750円 (ハーフ麺) 500円

セットメニューで
2度おいしい!



しんろうめん
辛肉麺

辛味の肉味噌にあっさりした
醤油スープがマッチ
750円 (ハーフ麺) 500円

麺セット

レギュラーセット (麺:レギュラーサイズ)
1,350円 (ご飯小の場合) 1,200円

ハーフセット (ハーフ麺)
1,050円 (ご飯小の場合) 950円



辛肉麺セット

辛肉麺 + 魯肉飯 or 鶏肉飯 + 小皿 + ドリンク



おすすめ!



台湾まぜそば

特製の麺に、肉味噌、ニラ、卵黄などをトッピング
残ったタレに追い飯を加え、2度楽しめる!
※追い飯(少量のご飯)にんにくは無料
お気軽にお申し付けください

850円

麺セット

台湾まぜそば+魯肉飯 or 鶏肉飯 + 小皿+ ドリンク
1,350円 (ご飯小の場合) 1,200円

ドリンクをお選びください

台湾茶(アイスティー)

とう ほう び じん ちや

東方美人茶

凍頂烏龍茶



タピオカドリンク

- ミルクティー
- ライチソーダ
- ピーチソーダ
- ココナッツミルク
- バナミルク
- キャラメルラテ
- マンゴーソーダ
- チョコミルク
- 抹茶ミルク

珈琲・ホット・アイス

デザート

- 東方美人茶プリン プラス50円
- ごま庵湯圓 プラス50円

野菜を選択



お肉を選択



スープを選択

