

人気  
シビ辛鍋!

お一人様から当日OK!

迫力満点の牛ロース肉の山の中には牛ホルモン、海老や様々な野菜がたっぷり。料理長特製の麻辣スープで体の底からシビ辛を体感! 冷え改善や美肌効果で女性にもオススメ♪

鍋からお肉の山がドドーンとそびえ立つ

豪快  
辛旨

# マウンテン 麻辣火鍋

マーラーホーコー

一人前 **1,925円**

お好みの辛さをお選びください。

ひかえめ 普通 辛い

辛さが  
選べる!

シビ辛好きの猛者は、ぜひコチラを!

**激辛 +220円**

メはやっばりコレ! 最後まで火鍋を美味しく!

**ご飯or麺 +220円**

食材

- 牛ロース ●鶏胸肉 ●牛ホルモン ●海老 ●イカ(冬季は牡蠣)
- 白菜 ●青菜 ●白葱 ●干しいたけ ●竹の子 ●蓮根

※写真は3人前です。

## 要予約

### トンフォン名物

## 佛跳牆

ぷっちょたん

### ～薬膳壺蒸しスープ～

### 健康・美容にいい、”食べるエステ”

季節により食材は変わり、日頃から飲んでいけば体調が整うという蒸しスープです。中国では医食同源という言葉があり、食べておいしく、体に優しいとの通り老若男女を問わず飲めるスープ。まずはスープだけをお楽しみいただき、そのあとに具材とスープをお召し上がりください。



効能

清心潤肺など  
滋養強壯  
美肌効果

小壺	950円
似島ブランド牡蠣入り <input type="checkbox"/> 冬季	1,100円
ふかひれ入り(くだけ)	1,200円
アワビ入り	2,100円
スッポン入り	2,300円



### 食べて美味しい! 体も喜ぶ! 今に引き継がれる「味」には訳がある

佛跳牆とは、2000年の歴史を持つ料理で、スッポン、アワビ、ふかひれなど海や山の高級食材を使用し、専用の壺を使いじっくりと煮込みあげるとい歴史ある中華料理です。名前の由来はあまりのおいしそうな香りで修行僧ですらお寺の塀を飛び越えて来るという詞にあるとのこと。