



麻婆麺

〔麻婆麺の大盛りプラス 250 円〕

Large serving of ramen topped with Mapo Tofu / 大碗麻婆面加

※各種麻婆麺は、麻婆豆腐も大盛の量になる為、250 円とさせていただきます。

※For all types of Mapo noodles, the portion of Mapo Tofu is also large, so an additional charge of 250 yen will apply.

※对于各种类型的麻婆面，由于麻婆豆腐也会变成大份，因此收您250日元。

■麻婆麺……………1400円

Ramen Topped with Mapo Tofu / 麻婆面

■パクチー麻婆麺 1600円

Ramen Topped with Mapo Tofu and Coriander Leaf / 香菜麻婆面

■焼チーズ麻婆麺 1600円

Ramen Topped with Mapo Tofu and Grilled Cheese / 烤芝士麻婆面



パクチー麻婆麺

焼チーズ麻婆麺

SHIBIRE SOBA

※各商品 11 時～15 時 00 分まで **ご飯サービス**

※rice service for noodle dishes is available from 11:00 to 15:00

辛さ、痺れレベルお選びください

Choose Spicy and Numbing Leve

◆薄 辛 (1 辛)

Mild / 有点辣 (Level 1)

◆普 辛 (2 辛)

Medium/ 辣的标准 (Level 2)

◆倍 辛 (4 辛)

Hot / 辣度加倍 (Level 4)

■辛さ激増し 100円

Extra-hot chili pepper / 辣度激増

■痺れ激増し 100円

Extra-hot Sichuan pepper / 麻辣激増

■辣油激増し 100円

Extra chili oil / 多加辣油

■辛しび増し 200円

Spicy Chili Pepper and Sichuan Pepper / 麻辣油増

※酸辣湯麺は、辛さ・痺れレベルは選べませんのでご了承ください。

※表示価格は全て税込表示になります。

※All prices listed below include taxes and fees.

※标示价格均为含税价格。

〔麺の大盛りプラス 150円〕

Large serving of noodles / 大碗面加



■担々麺 1400円

Dandan Noodles / 担担面

■酸辣湯麺 1400円

Hot and Sour Noodles / 酸辣汤面

※酸辣湯麺は、辛さ・痺れレベルは選べませんのでご了承ください。

■汁なし担々麺 1200円

Broth-less Dandan Noodles / 无汤担担面

■痺れ麻婆まぜそば 1200円

Mapo Mazesoba / 麻婆拌面

ごはん Rice

■半ライス 100円

Rice (half size) / 米饭(半碗)

■ライス 200円

Rice / 米饭

ドリンク Beverage

■生ビール 樽生 600円

Draft beer / 生啤酒

■ハイボール 500円

Highball / 嗨棒

■黒烏龍茶 300円

Oolong tea / 黑乌龙茶



麻 婆 麺

味の要である挽肉には旨味を凝縮するため、敢えて粗めの豚肉を使用しました。高温の中華鍋で特製の醬と共に炒め、そこに自家製辣油、絹豆腐、本場四川から取り寄せた花山椒を使用し、辛味、痺れの中にも一口また一口と食べてしまう旨味溢れる麻婆麺と仕上げました。

焼チーズ麻婆麺 ※チーズトッピング

コクのあるチェダーチーズをたっぷりのせて、バーナーで香ばしく焼き上げます。辛さと痺れに新たにチーズのコクがプラスされ、やみつき 間違い無しの美味しさが広がります。

担々麺

担々麺に使用した胡麻には白胡麻を使い、そこにペースト 状にしたピーナッツを使用することにより、あっさりしながらもコク深い味わいとなっています。またスープにも鶏ガラ・豚の背ガラ、香味野菜で採った出汁に貝出汁を合わせることで旨味をUP致しました。自家製辣油の他にも揚げ葱、砕いたピーナッツ、花山椒、白黒胡麻を使い、風味豊かとなっております。卓上のぶどう山椒オイルを是非お試しください。

酸辣湯麺

酢の酸味と自家製ラー油の辛味、厳選されたホホワイトペッパーをふんだんに使用することにより、エッジの効いたスープに仕上げました。じわじわくり辛味がくせになります。またスープには酸味・辛味に負けないように鶏ガラ、豚の背ガラを時間かけて採ったスープを使用し、具材に椎茸、竹の子、ハム、鶏肉、エノキを入れることにより、食感と旨味を凝縮したスープとなっております。

汁無し担々麺

担々麺にも使用されている香り豊かな白胡麻をベースに使い、鎮江香酢を使うことにより、マイルドな酸味と甘みを加えました。自家製辣油、四川山椒の他に青山椒から抽出した山椒オイルを使い、汁なし担々麺でしか味わえない辛さと痺れとなっています。

Ramen Topped with Mapo Tofu

Pork, which is the key to the flavor, is coarsely ground to condense the flavor. The pork is stir-fried in a high-temperature wok with a special sauce, and then seasoned with homemade chili oil, silken tofu, and Sichuan pepper imported from Sichuan, to create a spicy, numbing yet delicious ramen topped with Mapo Tofu that will make you want to keep eating it.

Ramen Topped with Mapo Tofu and Grilled Cheese *with Cheese Topping

We generously top our ramen with rich cheddar cheese, then use a burner to brown it to perfection. The addition of rich cheese to the spiciness and numbness creates a savory taste that is sure to be addictive.

Dandan Noodles

The Dandan noodles are made with white sesame seeds and peanut paste, which give the noodles a light yet rich flavor. In addition, the flavor of the soup is enhanced by adding shellfish stock to the broth made from chicken bones, pork backbones, and potherbs. Besides the homemade chili oil, fried green onions, crushed peanuts, Sichuan pepper, and black and white sesame seeds are used to give the soup a rich flavor. Please try adding the grape pepper oil on the table to your ramen.

Hot and Sour Noodles

The sourness of vinegar, the spiciness of homemade chili oil, and the abundant use of carefully selected white pepper give the soup an edgy flavor. The spiciness that comes on slowly will make you addicted to it. In addition, the broth is made by simmering chicken bones and pork backbones over a long time, bringing out the full flavor that stands out against the sour and spicy taste of the soup. Shiitake mushrooms, bamboo shoots, ham, chicken, and enoki mushrooms are added as ingredients to create a soup with concentrated texture and flavor.

Broth-less Dandan Noodles

Our sauce is made from aromatic white sesame seeds, which are also used for Dandan noodles, and is enhanced with mild acidity and sweetness from Zhenjiang vinegar. In addition to homemade chili oil and Sichuan pepper, we also use pepper oil extracted from Japanese

麻 婆 面

绞肉は味道的关键所在，为了凝缩鲜味，我们特意采用切得较粗的猪肉制作。在高温中式锅中加入特制醬料与它一起炒制，然后混合自家制辣油、絹豆腐、来自四川的正宗花椒，做成这碗又辣又麻却能让您一口接一口停不下来的，满溢鲜味的麻婆面。

烤芝士麻婆面 ※芝士配料

在面条上盛上满满的浓郁切达芝士，再用喷火枪把它烤得焦香。辣与麻中全新加入芝士的浓郁味道，创造了一种绝对令人上瘾的美味。

担担面

担担面中所使用的芝麻是白芝麻，再加上捣成泥的花生，是它清爽却味道浓郁。此外汤汁也是由鸡架、猪背骨、香味蔬菜熬成的高汤，再加入贝类高汤结合而成，鲜味更上一层楼。除了自家制辣油，我们还加入了炸葱、花生碎、花椒、黑白芝麻，令其味道丰富。也请务必试试桌上的葡萄山椒油。

酸辣汤面

醋的酸味、自家制辣油的辣味，以及大量使用严选白胡椒，让汤汁独树一帜。缓缓渗入的辣味令人上瘾。此外，为了不被酸味与辣味盖过，汤中加入了鸡架、猪背骨慢慢熬制而成，以及通过加入香菇、竹笋、火腿、鸡肉、金针菇，让它的质地与鲜味更加凝缩。

无汤担担面

将用在担担面的芳香四溢的白芝麻作为基底，并使用镇江香醋来增添温和的酸味与甜味。除了自家制辣油、四川山椒，我们还用上了从青山椒中提取的山椒油，这种麻辣感只有在无汤担担面中才能品味到。

夜だけの限定 Menu

17 時～の定食メニュー

麻婆豆腐定食

※ライス大盛り無料！



麻婆豆腐定食 ¥1500

味の要である挽肉には旨味を凝縮するため、敢えて粗めの豚肉を使用しました。
高温の中華鍋で特製の醬と共に炒め、そこに自家製辣油、絹豆腐、本場四川から取り寄せた花山椒を使用し、辛味、痺れの中にも一口又一口と食べてしまう旨味あふれる麻婆豆腐です。



カレー麻婆豆腐定食 ¥1500

自家製辣油、絹豆腐、本場四川から取り寄せた花山椒を使用した、蠟燭屋の麻婆豆腐に数種類のスパイスをブレンドしたカレーペーストを加え、スパイシーな風味と辛味をプラスしました。

SHIBIRE-NOODLES
蠟燭屋
Ginza-Rousokuya
Omiya west