

定食



エビフライ・鶏の唐揚
回鍋肉・あんかけ玉子
ライス・スープ・

◆福忠定食1300円

どんぶり街道



◆三河ポーク回鍋肉丼 🍴 1100円

表示価格は税込価格です

前菜・飲茶・揚げ物

前菜

- ◆ バンバンチー 棒々鶏サラダ 1000円
- ◆ 海老と野菜のサラダ 800円
- ◆ マーラー 麻辣ピーナッツ 400円
- ◆ 枝豆 400円
- ◆ ザーサイ 400円
- ◆ 味付けメンマ 400円
- ◆ ピリ辛メンマ 400円



鶏の唐揚げ



春巻き



エビ蒸し餃子



小籠包



焼売



餃子



麻辣ピーナッツ

棒々鶏サラダ

飲茶・揚げ物

- ◆ 餃子(6個) 400円
- ◆ ショウロンポウ 小籠包(3個) 550円
- ◆ えび蒸し餃子(3個) 550円
- ◆ シューマイ 焼売(3個) 550円
- ◆ 春巻き(4本) 950円
- ◆ 鶏の唐揚げ (8個) 900円
- ◆ 鶏の唐揚げ甘酢 (8個) 900円
- ◆ ユーリンチー 油淋鶏 (8個) 900円
- ◆ フライドポテト 400円

表示価格は税込価格です

肉・豆腐の料理



麻婆豆腐



青椒肉絲



回鍋肉



酢豚



黒酢の酢豚

肉料理

- ◆ 麻婆豆腐  1100円
チンジャオロース
- ◆ 青椒肉絲  1100円
ホイコーロー
- ◆ 回鍋肉  1100円
- ◆ 酢豚 *ごろっと柔らかお肉* 1200円
- ◆ 鶏肉とカシュナッツ炒め 1200円
- ◆ レバニラ炒め  1000円
- ◆ 黒酢の酢豚 *ごろっと柔らかお肉* 1200円



表示価格は税込価格です

海鮮料理



海老のチリソース煮



海鮮料理

- ◆ 海老のチリソース煮  1200円
- ◆ 海老のマヨネーズ炒め 1200円
- ◆ 揚げ魚の甘酢あんかけ 1200円
- ◆ かに玉 1000円
(蟹かまぼこ使用)
- ◆ イカの塩炒め 1200円
- ◆ イカのオイスターソース炒め 1200円
- ◆ イカのチリソース煮  1200円



海老のマヨネーズ炒め



揚げ魚の甘酢あんかけ




表示価格は税込価格です



麵飯

飯類

- ◆五目炒飯 750円
- ◆えび炒飯 850円
- ◆マーボー飯  1000円
- ◆天津飯(醤油・甘酢)
(蟹かまぼこ使用) 850円
- ◆ライス大(漬物・スープ付) 300円
- ◆ライス中(漬物・スープ付) 250円
- ◆ライス小(漬物・スープ付) 200円



五目炒飯



マーボー飯




天津飯



担々麵

麵類

- ◆醤油らーめん 800円
- ◆チャーシュー麵 900円
- ◆塩らーめん 800円
- ◆塩チャーシュー麵 900円
- タンタンメン
- ◆担々麵  900円



醤油らーめん

表示価格は税込価格です



デザート

- ◆ アンニンドウフ 360円
- ◆ 杏仁豆腐 360円
- ◆ 季節の杏仁豆腐 (内容はスタッフまで) 360円
- ◆ バニラアイス 360円
- ◆ マンゴシャーベット 360円
- ◆ ゴマ団子(3個) 420円
- ◆ 香港エッグタルト(2個) 420円
- ◆ デザートセット 680円

(杏仁豆腐 又は 季節の杏仁豆腐・
ゴマ団子・香港エッグタルト)



北京ダック(予約限定)

皮をパリパリに焼いたジューシーな北京ダックを、キュウリやネギと共に中華クレープに包み、特製の甜麵醬ソースでお召し上がりいただきます。お誕生日や還暦のお祝いなどの特別な席にいかがでしょうか？ 1週間ほどお時間を頂きます。ご予約はスタッフまでお気軽にどうぞ。

◆ 1羽(約8名分) 14,000円



表示価格は税込価格です



デザートセット



コース料理



お1人様

2800円コース (2名様から・当日オーダーOK)

- ◆ 海老と野菜のサラダ
- ◆ 餃子
- ◆ 鶏の唐揚げ
- ◆ 回鍋肉
- ◆ 麻婆豆腐 又は 魚の甘酢あんかけ
- ◆ 五目炒飯
- ◆ 杏仁豆腐

お1人様

3300円コース (2名様から・当日オーダーOK)

- ◆ 棒棒鶏サラダ
- ◆ 餃子 又は 小籠包
- ◆ ユーリンチー油淋鶏
- ◆ 海老のチリソース煮
- ◆ 麻婆豆腐 又は 黒酢の酢豚
- ◆ 五目炒飯
- ◆ 杏仁豆腐 ゴマ団子

お1人様

4400円コース (要予約)

- ◆ 本日の前菜3種
- ◆ 香港飲茶2種(焼売とえび蒸し餃子)
- ◆ 中華風ローストビーフ
- ◆ 鶏とカシュナッツ炒め
- ◆ 海老のチリソース煮
- ◆ XO醤 炒飯
- ◆ 杏仁豆腐 香港エッグタルト

ご予算に合わせたコース料理 (要予約)

※ご予算・内容などスタッフ又は、お電話にてお気軽にご相談ください。

コース料理 5名様以上で注文可能

飲み放題 お1人様 **1700円**

飲み放題ドリンクメニューの中から注文可能
2時間制(ラストオーダーは1時間30分)

2階ではターンテーブルを囲んで、最大100名様以上の大宴会を開くことができます。

ご予約は、スタッフ又はお電話にてお問合せください。

※苦手な食材、変更して欲しい料理等ございましたらできる限り、リクエストに応えますのでご相談ください。

※宴会場のご利用時間は2時間30分とさせていただきます。それ以上のご利用をご希望の方は一度ご相談ください。

表示価格は税込価格です





ビール

- ◆生ビール 大 800円
- 中 580円
- 小 350円
- ◆瓶ビール(大瓶 633ml) 700円
- ◆ノンアルコールビール 400円

チューハイ

- ◆レモンサワー 500円
- ◆梅サワー 500円
- ◆ライムサワー 500円
- ◆巨峰サワー 500円
- ◆カルピスハイ 500円
- ◆ウーロンハイ 500円
- ◆緑茶ハイ 500円

日本酒

- ◆酒 1合(冷酒/熱燗) 450円
- ◆酒 2合(冷酒/熱燗) 900円

ソフトドリンク

- ◆コーラ 270円
- ◆オレンジジュース 270円
- ◆カルピスウォーター 270円
- ◆烏龍茶(ホット/アイス) 270円
- ◆緑茶(ホット/アイス) 270円
- ◆コーヒー(ホット/アイス) 350円

その他

- ◆氷 250円

焼酎 水割り/お湯割り/ロック

- ◆タカラ純 グラス 490円
- ボトル 720ml 1980円
- ◆鏡月 グラス 570円
- ボトル 700ml 2200円
- ◆いいちこ グラス 570円
- ボトル 900ml 2500円
- ◆黒霧島 グラス 590円
- ボトル 900ml 2700円

※焼酎ボトルを割る 水/お湯 ご用意します。

紹興酒 ロック/ホット/ストレート

- ◆紹興酒3年 グラス 590円
- ボトル 500ml 1600円
- ◆紹興酒8年 グラス 800円
- ボトル 500ml 2500円

カクテル

- ◆ハイボール 500円
- ◆カシスウーロン 500円
- ◆カシスオレンジ 500円
- ◆梅酒(水割り/ロック) 500円

ペットボトル

- ◆コーラ 1.5L 1100円
- ◆オレンジジュース 1.5L 1100円
- ◆カルピスウォーター 1.5L 1100円
- ◆烏龍茶 2L 1100円
- ◆緑茶 2L 1100円

営業時間 11:30-14:30(L014:00)
17:00-21:30(L021:00)

定休日 水曜日

表示価格は税込価格です

おすすめのお酒

中国のお酒



◆ ドンラー 東湖 12年 4,000円 グラス 1,000円

紹興酒 500ml 中国・浙江省・紹興市

糯米、小麦、鑿湖水

多数の受賞歴を誇る東路酒蔵「浙江東方紹興酒有限公司」が生み出す逸品。甘味・旨味・酸味の心地よいバランス。とても飲みやすく紹興酒の初心者、女性にもお勧め。



◆ ニューアルホン 女兒紅 10年 4,000円 グラス 1,000円

紹興酒 500ml 中国・浙江省・紹興市

糯米、麦麴

古くから紹興酒造りに携わる人たちにおける常識として知られる東西における紹興酒の風格の違い。西路紹興酒は濃厚甘口に対し、東路はさっぱり辛口。女兒紅はその東路における代表格。口に含むと雑味は無くスツと伸びやかな酸味を感じ、シャープでキレのある味わい。紹興酒の本物の美味しさを教えてくれる逸品。



◆ シークーマン 石庫門12年 5,500円 グラス 1,300円

黄酒 500ml 中国・上海

糯米、小麦、クコ、蜂蜜、干し梅、など

富裕層に愛された上海の味。やや個性のある酸味と上品なシャープさ、スッキリとした印象の中に慈しみ深い味わいを感じる。香りも紅茶を思わせる華やかさを楽しめます。日本の高級中華料理店でも高い人気を誇ります。



◆ 蒙古ミルクワイン 3,000円

乳酒 350ml 中国・モンゴル

水、蔗糖、乳清粉、牛奶

内蒙古の壮大な天然草原で生まれ育った牛の栄養豊かな無添加牛乳を原料とした、クリアで爽快な黄金ボディ。数千年の歴史を持つ「奶酒」を継承して実現した稀代の銘酒。



日本のお酒

◆ ほうらいせん 蓬萊泉 別撰 グラス 1合 800円

日本酒 日本・愛知

米、米麴、焼酎

低温でゆっくりと時間をかけて、吟醸酒を仕込むように丁寧な造りをしたお酒です。自社の酒粕を蒸留したアルコールを添加したことで、これまでの造りのものより味わいがととのい、旨味のある、飲み飽きしないお酒になりました。



◆ 大山 特別純米酒 とみず 十水 グラス 1合 800円

日本酒 日本・山形 熱燗とつくり 1合 800円

山形県産はえぬぎ

香りは吟醸を思わせるような香りもあり、そして旨味がたっぷりある飲みごたえのあるふくよかな味わいが特徴。爛にしてもよし。中華料理にも合わせやすい日本酒。



◆ 日本酒でつくった梅酒 グラス 800円

梅酒 720ml 日本・愛知

日本酒、梅、氷砂糖

蓬萊泉が奥三河の契約農家で栽培された梅の実を、日本酒で漬け込みました。日本酒の旨味と梅の風味がよく合います。アルコール度数は7.5度と低く、口あたりもよい梅酒です。



◆ 山柚子搾り ゆずの酒 グラス 800円

リキュール 720ml 日本・高知県

清酒、ゆず果汁、糖類

香り豊かな土佐れいほくの山柚子をギュッと搾った果汁をふんだんに使い、司牡丹の歴史と伝統の結晶ともいえる純米酒とゆず果汁、糖類のみで造ったアルコール分8%のおいしい柚子酒。



※飲み残されたボトルはお持ち帰りできます。お気軽にスタッフまでお申し付けください。

表示価格は税込価格です

世界のワイン

◆ チェラスオーロ・ダブルツツォ 4,000 円


ロゼワイン 750ml  イタリア 2021 年
モンテプルチャーノ 100%

スグリやサクランボのような小さな赤い果実や、イチゴのような香りが華やかに香る。滑らかな口当たりで骨格が感じられ、余韻も長い。火を入れた魚介料理や、鶏肉・豚肉の料理、ハムやサラミなど加工肉の料理によく合うワイン。



9

◆ アランサット ノンフィルター 3,500 円

オレンジ 辛口 750ml  イタリア


ピノ・グリージョ 85%、ソーヴィニオン・ブラン 15%

美しく輝く麦わら色。アプリコット、熟したオレンジの香りにダーズリン、カルダモンやナッツのアロマがあります。ヨーグルトのニュアンスも感じられ複雑味があります。しっかりとした骨格で、豊かな果実味と余韻が楽しめます。細かな澱が見られますが、ノンフィルター（無濾過）ならではの旨味と複雑さが楽しめるオレンジワインです。

10



◆ カヴァ リクオ・ロス ブリュット・ナチュレ 3,500 円

スパークリング白 辛口 750ml  スペイン

ヴィウラ 100%

リオハで4代続くワイン蔵が造る本格派スパークリングワイン。畑は 10 年以上前から自然派栽培に切り替えました。瓶内熟成期間 36 か月という、本場シャンパーニュのプレステージクラス並に手間暇かけた、職人による手作りのカヴァです。

11



◆ シャンパーニュ・ダンジャン・フェイ 10,000 円

シャンパーニュ 白 辛口 750ml  フランス・シャンパーニュ

ピノ・ノワール 80%、シャルドネ 15%、ピノ・ムニエ 5%

英国王室ご用達の7つのメゾンの内の1つが造るシャンパーニュ。栽培は自然に極力即した方法で、使用する肥料や防虫剤なども自然由来のもの。科学的・人工的な薬品などは一切使用していません。

12



◆ ヴィネム・ブランコ 2,200 円

白ワイン 辛口 750ml  スペイン 2020 年


マカベオ 50%、シャルドネ 50%

バランスの取れた酸味を持つマカベオとシャルドネの見事なブレンドの辛口白ワインです。香りはトロピカルフルーツを思わせる華やかな香りに、爽やかなシトラスやハーブが混じります。

13



◆ ぎんの雫 グット・ダルジャン 5,500 円

白ワイン 750ml  チリ 2022 年

ソーヴィニオン・ブラン 100%

オーパスワンや5大シャトーを手掛ける生産者が、日本酒の醸造に用いる清酒 7号酵母を使用し、ブドウ本来のアロマを十二分に表現した、新しいタイプのワイン。

14



◆ ラピス・ルナ・シャルドネ 5,500 円

白ワイン 750ml  アメリカ 2021 年

シャルドネ 100%

オレンジゼストや完熟パイナップルを思わせる華やかな果実味に続いてトーストやバニラの香ばしい樽香。厚みのある味わい、完熟リンゴや白桃を思わせるフレッシュで活き活きとした果実味、僅かにアクセントを添える風味の良いバターのような余韻。

15



◆ パチャ・レゼルヴァ 3,500 円

赤ワイン 750ml  チリ 2020 年

カベルネ・ソーヴィニオン 100%

樽熟成によってもたらされるバニラやカカオのニュアンスがあります。果実味と酸味、滑らかなタンニンが一体となって、長い余韻が感じられます。スパイスを使った料理とも◎！

16



◆ セレクテッド・パーセル 5,500 円

赤ワイン 750ml  アルゼンチン 2019 年


マルベック 100%

ヨーロッパでは 150 年以上前に失われたオリジナルの DNA を持ったマルベック種、樹齢 100 年以上の古木から生まれたフルボディで重厚感のある、優雅な赤ワイン。

17



◆ ラ・クロワ・デ・ゾブレ 10,000 円

赤ワイン 750ml  フランス・ボルドー 2019 年

カベルネ・ソーヴィニオン 45%、メルロ 35%、カベルネ・フラン 12%、プティ・ヴェルト 8%

ボルドーの格付け「GRAND CRU CLASSE」トップクラスの某有名シャトーが手掛けた秘蔵ワイン。複雑味のある味わいとしっかりとした果実味とエレガントな余韻。

18



※飲み残されたボトルはお持ち帰りできます。お気軽にスタッフまでお申し付けください

表示価格は税込価格です



飲み放題 ドリンクメニュー

ビール

- ◆ 瓶ビール (大瓶 633ml)
- ◆ ノンアルコールビール

チューハイ

- ◆ レモンサワー
- ◆ 梅サワー
- ◆ ライムサワー
- ◆ 巨峰サワー
- ◆ カルピスハイ
- ◆ ウーロンハイ
- ◆ 緑茶ハイ

ソフトドリンク

- ◆ コーラ
- ◆ オレンジジュース
- ◆ カルピスウォーター
- ◆ 烏龍茶(ホット/アイス)
- ◆ 緑茶(ホット/アイス)

ペットボトル

- ◆ コーラ 1.5L
- ◆ オレンジジュース 1.5L
- ◆ カルピスウォーター 1.5L
- ◆ 烏龍茶 2L
- ◆ 緑茶 2L

カクテル

- ◆ ハイボール
- ◆ 梅酒(水割り/ロック)

日本酒

- ◆ 酒 1合 (冷酒/熱燗)
- ◆ 酒 2合 (冷酒/熱燗)

紹興酒

ロック/ホット/ストレート

- ◆ 紹興酒3年 (グラス/ボトル)

焼酎

水割り/お湯割り/ロック

- ◆ タカラ純 (グラス/ボトル)

※焼酎を割る 水/氷/お湯 ご用意します。

ラストオーダーは、ドリンク注文より1時間30分となります。
(会場利用は2時間)

飲み残されたドリンクのお持ち帰りは固く禁じております。

大量の飲み残しや、会場利用時間の超過につきましては、
別途、追加料金を請求いたしますのでご了承ください。

テイクアウト

一品料理

- ◆ 棒々鶏サラダ 1000円
- ◆ 餃子(6個) 400円
- ◆ 焼売(3個) 550円
- ◆ 春巻き(4本) 950円
- ◆ 鶏の唐揚げ(8個) 900円
- ◆ 鶏の唐揚げ甘酢(8個) 900円
- ◆ 油淋鶏(8個) 900円
- ◆ フライドポテト 400円
- ◆ 麻辣ピーナッツ 400円
- ◆ ザーサイ 400円

飯類

- ◆ マーボー飯 1000円
- ◆ えび炒飯 850円
- ◆ 五目炒飯 750円
- ◆ 天津飯(醤油・甘酢) 850円
- ◆ ライス(漬物付) 250円

デザート

- ◆ 杏仁豆腐 360円
- ◆ ゴマ団子(3個) 420円
- ◆ 香港エッグタルト(2個) 420円



Home Page



instagram

- ◆ 麻婆豆腐 1100円
- ◆ 青椒肉絲 1100円
- ◆ 回鍋肉 1100円
- ◆ 酢豚 1200円
- ◆ 鶏肉とカシュナッツ炒め 1200円
- ◆ レバニラ炒め 1000円
- ◆ 黒酢の酢豚 1200円
- ◆ 海老のチリソース煮 1200円
- ◆ 海老のマヨネーズ炒め 1200円
- ◆ かに玉 1000円
- ◆ イカの塩炒め 1200円
- ◆ イカのオイスターソース炒め 1200円
- ◆ イカのチリソース煮 1200円
- ◆ 揚げ魚の甘酢あんかけ 1200円

お弁当・オードブル

- ◆ 日替わりランチ ※平日昼のみ 1000円
- ◆ 福忠弁当 1300円
エビフライ・回鍋肉・唐揚げ・あんかけ玉子・ライス・お漬物
- ◆ 九龍弁当 ※要予約 2人前以上必要 2500円
エビチリ・春巻・唐揚げ・青椒肉絲・焼売・ゴマ団子・エッグタルト・ライス
- ◆ 中華オードブル 6000円
エビチリ・春巻・唐揚げ・青椒肉絲・焼売・酢豚

※お料理は当日中にお召し上がりください。

※お時間を指定してのご予約がスムーズに受け渡しできます。



0531-22-0317

11:30~14:30(L014:00)

17:00~21:30(L021:00)

表示価格は税込価格です