

山水楼の最高級焼そば

召し上がり方は3通りあります

- ①上の固焼そばをそのまま味わう焼いたときの香ばしい風味が口いっぱいに広がります
- ②とろみがしっかりした味付けの麺と具を楽しんでください
- ③固焼そばをスープにつけてつけ麺風に食べてください
麺自体のほのかな甘味とスープの塩味が溶け合い
ほどよい味加減になります



絶品!! 最高級焼きそば 2,100円

それにしても何故こんな
風変わりな焼そばが誕生したのか。
話は25年前に遡る。当時の料理長が
中国・瀋州を訪れた際に、製麺工場を経営
していた「伊藤」さんと知り合ったのがきっかけ。
彼が教えてくれた現地のつゆそばや固焼そばをヒントに
改良を重ね、現在の品に。
最高級と名付けた理由を聞けば、「山水楼特製の一品、
というプライドがあるためです。
当店の心遣いとも言えるでしょうか」

コース料理

(二名様より承ります)
※写真はイメージです。

- 龍淵コース 3,000円 (お一人様)
- 広東コース 4,000円 (お一人様)
- 鳳凰コース 5,000円 (お一人様)



テイクアウト



山水楼餃子



- 鶏のからあげ 680円
- 豚肉玉子キクラゲ炒め 680円
- ホィコーロー 780円
- 肉野菜炒め 780円
- 牛肉とピーマンの細切り炒め 780円
- 鶏肉のカシューナッツ炒め 780円
- 肉ばっかり酢豚 880円
- 芝エビのチリソース 880円



- ザーサイ 200円
- 肉まん (1個) 300円
- あんまん (1個) 300円
- はるまき (2本) 380円

- 五目エビチャーハン 880円
- カニレタスチャーハン 880円
- 甲州ワインビーフスキヤキチャーハン 1,080円
- 焼豚ゴロゴロチャーハン 1,080円



ハヶ岳

デザート・ドリンク

ハヶ岳農場の牛乳で作られたデザート。
搾りたての新鮮を使用していますので、
一味も二味も違いますよ。



新 アイスメイクアップも同じ牛乳から、
ハヶ岳の自然をお楽しみください。
**ハヶ岳農場の
ヨーグルトサンデー 380円**



新 新鮮搾りたて農場ミルク
を使用しました。
**ハヶ岳農場の
苺ミルク 280円**



新 これは飲みやすい!
シンプルイズベスト。
**ハヶ岳農場の
ヨーグルトドリンク 380円**



中華の定番デザートですね、
高原の牛乳を使用しコクが違います。
杏仁豆腐 330円



お勧め 農場長自慢のパコパコアイス、新鮮牛乳しか
使用していません。
**ハヶ岳農場の
バニラアイス 380円**



新 ハヶ岳農場の
ヨーグルトを使用
直接にサッパリと。
**ハヶ岳農場の
フルーツヨーグルト 280円**



こちらもお馴染み、
栗肉たっぷり山水楼の本格派をどうぞ。
マンゴープリン 330円

ソ フ ト ド リ ン ク

- 挽き立てコーヒー
- アイスコーヒー
- コーラ
- ジンジャーエール
- オレンジジュース
- アップルジュース
- ピーチジュース

各260円

※アルコール類は別メニューをご覧ください。

menu

山水楼 龍淵



※季節や仕入れ状況により食材の一部が変更になる場合がございます。 ※価格は全て税込み表示です。



山水樓といえば
「ハヤシロウゴ」の
ビールとの相性バツマンで

お勧め
人気
No.1

ハヤシロウゴ (5個) 420円

点心



シンガポールを大きく、
モチモチ皮の中に
フィリピン産のエビ入り。

エビ蒸しぎょうざ (2個) 280円

新たに開発！一ロサイズでパクッといただけます。
こちらもちもちモチモチのおまんじゅう、エビの食感とニラの風味で、
海老ニラまんじゅう (3個) 360円



パリパリの皮からサクサクの食感が、
はるまき (2本) 380円

本場点心師がしっかり手作り、
皮も美味しい。
肉まん (1個) 300円
ほんのりゴマ風味の特製こしあん、
デザートにどうぞ。
あんまん (1個) 300円

御飯

お子様にも人気定番チャーハンです。
五目エビチャーハン 880円
カニがたっぷり、絶妙な塩加減で賢賢に。
カニレタスチャーハン 880円
甘辛の牛肉が相性バツマン、
フサビと絡めて2度美味しい。
甲州ワインビーフスキヤキチャーハン 1,080円
あっさりなのにコクがあります。
野菜粥 680円



エビ・帆立・蒸し鶏が
ゴロゴロ、飲んだ後にも合います。
三鮮粥 880円



じっくり煮込んだトロトロ焼豚が
盛りたくさん。
焼豚ゴロゴロチャーハン 1,080円



チャーハンに
トロトロあんかけ、
豪華なカニがたっぷり。

新
メニュー

カニあんかけチャーハン 1,280円

以外にマッチ！中華風オムライス。
エビチーズ玉飯 780円
大人気マーボー豆腐を豪快にご飯と一緒に。
マーボー飯 780円
もう定番、これだけで野菜がたっぷりとなります。
中華丼 780円
特製ソースをたっぷりかけて、
具沢山でご飯がススム。
天津飯 880円
こちらはご飯の上に豪華フカヒレが1枚、深いです。
フカヒレ姿煮飯 1,980円

麺

チーフが長年の年月を懸けて仕上げた
スープを堪能してください。



ラーメン (しょうゆ味) 680円



これぞ真正正銘の本格派、
今までにない美味しきです。

新
メニュー

コク旨納得タンタン麺 880円

チンメンジャンベースの深い味付け、後から辛さが湧いてきます。
汁無し坦々麺 880円

あのフカヒレをそのまま1枚のせ、ハイタンの深い味をご賞味ください。
フカヒレ姿煮麺 1,980円



たっぷり新鮮野菜としょうゆ味の
スープで不動の人気。
広東麺 880円



当店人気、日替りメニューです。
五目焼そば 880円
もやしのシャキシャキ感と麺がからみ、
僅かしもある焼そばです。
しょうゆ焼そば 880円



大正11年創業、山水樓の
定番メニューです。
最高級焼そば 2,100円
初登場！皆様のご要望にお応えして
ハーフを新メニューに。
最高級焼そば (ハーフ) 1,300円

前菜

大盛りキャベツがたっぷり、特製自家製ソースが好評です。
キャベツサラダ 300円
ちょっと苦手な方もビックリ、甘酢生薬と一緒ならさっぱりOK。
ピータン 580円



驚きのベストマッチ、
このソースとピータンが
合うんです。
ピータン豆腐 480円



中華前菜の定番、高原野菜と
自榨のソースで仕上げました。
パンパンシーサラダ 580円
ビールにピッタリ！ニンニク風味でスタミナたっぷり。
四川風ピリ辛サラダ 580円

スープ

熱々ばくで、辛くて、熱々です。龍胆オリジナル。
サンラータン 380円
塩味のスープに海鮮と高原野菜を
たくさん入れちゃいました。
海鮮レタス玉子スープ 380円
高級食材のフカヒレをふんだんに使用しました。
フカヒレスープ 780円
フカヒレスープに蟹がたっぷり、コクがあります。
蟹入りフカヒレスープ 880円

お子さま

お子様に大人気！
おもちゃはお店のひとにもらってね。
お子様ラーメンセット 580円
沢山食べて元気モリモリ！
グリーンピースも食べられるかな？
お子様チャーハンセット 580円

一品料理



定番のエビチリがさらに美味しくなりました。
本格ソースをご堪能あれ。
芝エビのチリソース 880円



2種類のお肉が黒酢ソースにからまりました、
食感をお楽しみください。
肉ばかり酢豚 880円



中華といえばマーボー豆腐、
当店自慢の一品です。
マーボー豆腐 680円

辛いのが苦手な方も安心、
お子様はヤケドに注意してね。
子供マーボー 680円
プリプリのエビととろ〜りチーズ、
ピリ辛チリソースでオムレツ風。
エビチーズ玉 580円

本格的な四川の辛さを出しました、
この深みを堪能してください。
本格四川マーボー豆腐 680円
新鮮野菜と鶏肉をハーフモニター、
おつまみにどうぞ。
鶏肉のカシューナッツ炒め 780円



こちらも定番のピリ辛野菜と
牛肉で御飯が進みます。
牛肉とピーマンの
細切り炒め 780円



熱々ジュシー、秘伝のタレで
漬けこみました。
鶏のからあげ 680円



さらに美味しくなったソースは御飯にもピッタリ。
ホイコーロ 780円
ふんわり卵と豪華に蟹が、
トロトロの特製ソースが食欲をそそります。
カニ玉 680円

人気の一品



どこにも無い特製ソースはプリプリエビに良く合います。
芝エビのマヨネーズ 880円



醤油ベースの甘い味付け、
おつまみにも合います。
豚肉玉子キクラ炒め 680円



季節の野菜がたっぷり、
ニンニク風味でおつまみにも。
旬の青菜の炒め 580円



豚バラとたっぷりシャキシャキ野菜！
野菜不足の方にお勧め。
肉野菜炒め 780円

お得 ライスセット (ライス・スープ・ザーサイ) 250円
※どの商品にも付けられます。

小ライス 150円
ライス 200円
大ライス 250円

※季節や仕入れ状況により食材の一部が変更になる場合がございます。 ※価格は全て税込み表示です。

当店で使用しているお米は、すべて国産米です。