

おすすめ

菰田欣也特製 五目炒飯

レギュラー ¥1,300
ハーフ ¥800

厳選された素材や特製中華スープをベースにした菰田欣也シェフ監修の五目炒飯。

数量限定

元祖！担々麺 ¥1,200

自家製辣油と自家製明麻ペーストを絶妙のバランスで配合しています！一度食べたらリピート間違いなし！

当店オーナーシェフ菰田欣也の
渾身の一品「麻婆豆腐」。

火鍋伝導師
菰田欣也

四川麻婆豆腐 ¥1,200

旨味の凝縮された炸醤を使用し、にんにく・しょうが・ネギなどの香味野菜の香りが高く、煎り高い花椒油で旨味・コク・辛味が引き立ち、しびれるおいしさに仕上がっています。

人気
NO.1

辛さ選べます。☆☆☆☆
辛さ 400 500 600 700 800

数量限定

冷やし汁なし担々麺 ¥1,200

特製肉味噌の旨みと、辣油山椒の辛味が絶妙で、クセになります。

数量限定

特製火鍋湯麺 ¥1,450

唐辛子と山椒の程よい辛さを感じる特製火鍋スープは、フアイヤーホールの看板商品です！

数量限定

酸辣湯麺 ¥1,200

酢の香りと自家製辣油や胡椒の辛みを効かせたスープそばです！

数量限定

油淋鶏 レギュラー ¥1,350 ハーフ(3個) ¥850

サクサクの唐揚げに、程よい酸味と甘みのシェフ特製油淋鶏ソースをかけてどうぞ。

回鍋肉 ¥1,300

豚肉の旨みと香ばしさが口いっぱい広がる特製回鍋肉は、ご飯もビールも相性抜群です。

辛さ選べます。☆☆☆☆
辛さ 400 500 600 700 800

麻婆丼 ¥1,300

回鍋肉丼 ¥1,450

最強ニラレバ ¥1,250

臭みのない新鮮なレバーを使用したボリュームのある1品です。

彩り野菜のよだれ豚 ¥1,300

しゃぶしゃぶした豚肉と旬の彩り野菜を至高の旨辛ソースで味わってください。

菰田欣也特製エビチリ ¥1,500

プリプリ海老を使用、四川料理30年の料理人が作り出す本格海老チリソース。辛味の中にも甘さがあります！

◆ライス単品 ¥200(ライス大盛 + ¥120) ◆サラダ ¥150

もう1品

厳選素材の中華点心も定食と一緒にどうぞ！



ピリ辛餃子 5ヶ ¥600



小籠包 1ヶ ¥150



肉焼売 1ヶ ¥150



春巻き 2ヶ ¥250



水餃子 3ヶ ¥300



ごま団子 1ヶ ¥150



赤仁豆腐 ¥200

ドリンク

Softdrink ソフトドリンク

- コーラ
- ジンジャーエール
- ジャスミン茶
- 烏龍茶
- オレンジ

ALL ¥300

Beer ビール

- キリン一番搾り(中ジョッキ) ¥680
- アサヒスーパードライ(中瓶) ¥650
- ノンアルコールビール(テイスト飲料) ¥420

Highball ハイボール

- ハイボール ¥600



Liqueur リキユール

- あらごし梅酒 ¥550 (ストレート・ロック・ソーダ・水割り)

Shaoxing Sake 紹興酒

- 紹興酒 (空瓶龍山エクストラスムール) グラス ¥500
- ドラゴンハイボール ¥600 (古龍山 龍騰仕込み)

Shouchu 焼酎

- 芋・麦 (ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り) ¥500

Sour & Cocktail サワー&カクテル

- レモンサワー ¥550
- ウーロンハイ ¥550
- ジャスミンハイ ¥550

※表示価格は税込です。