



**551**  
本店



# GRAND MENU



あるとき!!  
**551**  
**HORAI**  
Since 1945



# 酢豚定食

1,700円



- 酢豚
- エビのチリソース
- 海鮮八宝菜
- ライス スープ

# 甘酢団子定食

1,400円



- 肉団子の甘酢
- 小エビの天ぷら
- 海鮮八宝菜
- ライス スープ

いろいろ食べたい派には

# 551<sup>てんしん</sup>点心セット 1,800円

台湾屋台の定番担仔麵と551自慢の点心をいろいろ楽しめるセットです



甘酢団子

春巻

ミニ杏仁豆腐

豚まん

エビ焼売

551担仔麵



牛肉の甘味噌炒め  
クレープ包み  
1,500円

甘辛く炒めた細切りの牛肉と  
シャキシャキの白ネギを  
薄焼き生地で包んで  
お召し上がりください



人気の甘酢料理を一皿に  
甘酢3品盛り合わせ 1,500円

肉団子の甘酢餡かけ  
エビの甘酢餡かけ  
酢豚



ユーリンチー  
桜島どりの油淋鶏  
1,450円



酢豚  
1,200円



牛肉とピーマン炒め  
1,450円



イカの辛子炒め  
1,450円



キクラゲと豚肉の玉子炒め  
1,200円



シセン  
四川麻婆豆腐  
1,250円



小エビの天ぷら  
1,200円



鶏の唐揚げ  
1,200円

牛バラの煮込み 1,500円  
八宝菜 1,350円  
肉団子の甘酢 1,100円

麵物

エビ・イカ・ホタテ 3種の海鮮と野菜の旨味を味わう  
広東風あんかけ焼そば



パリッと香ばしい

海鮮焼そば 1,150円

海の幸と山の幸をふんだんに使った名物料理です。



サクサクの歯ごたえ

海鮮揚げそば 1,150円



牛バラ焼そば 1,300円



酸辣湯麵 1,200円



551 麵 990円

牛バラ麵 1,300円  
海鮮麵 1,150円

ゴモクタンメン 五目湯麵 1,100円

飯物



エビチリ炒飯 1,600円



牛バラ炒飯 1,600円



麻婆玉子飯 1,100円



天津飯 900円

海鮮飯 1,150円  
五目炒飯 900円  
ライス 220円

価格は全て税込表示です  
持ち帰りは価格が異なります  
特定原材料等の詳細はスタッフにお尋ねください

定番&人気!



## 海鮮焼そばセット 1,600円

海鮮焼そば  
ミニ五目炒飯  
スープ付



フライ麺

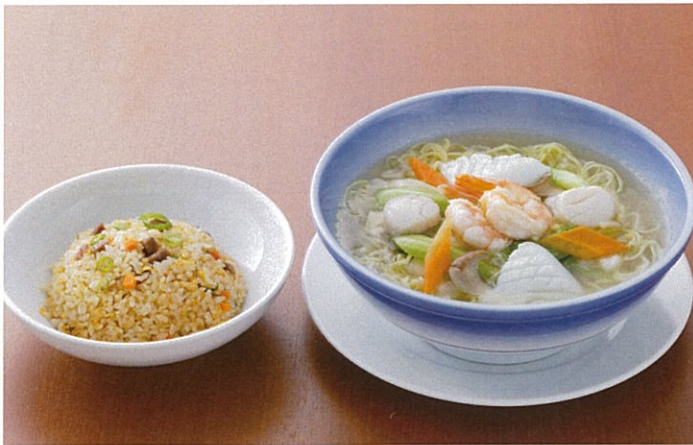


蒸し焼き麺



両面焼き麺

名物料理 海鮮焼そばの  
“麺”をお選び頂けます



海鮮の旨味を活かしたラーメンと炒飯を一緒に

## 海鮮麺セット 1,600円

海鮮麺  
ミニ五目炒飯

定食やセットと  
一緒にいかがですか?



豚まん

1コ 310円



エビ焼売

4コ 340円



春巻

2本 460円

## コース料理

メニュー内容やご予算のご相談も  
可能な限りお応えいたします

各コース  
+1,800円で  
飲み放題  
プラン

各コース  
2名様より  
承ります

### びしょく 美食コース 3,500円

- ・前菜4種盛り合わせ
- ・フカヒレスープ
- ・小籠包
- ・牛肉の甘味噌炒め  
クレープ包み
- ・大エビのチリソース
- ・海鮮焼そば
- ・鶏の唐揚げ油淋ソース
- ・デザート

### 要予約 けんらん 絢爛コース 5,000円

- ・前菜5種盛り合わせ
- ・鯛の造り 中華ソースがけ
- ・蟹身入りフカヒレスープ
- ・大エビのチリソース・マヨソース盛り
- ・牛バラ煮込み料理
- ・小籠包
- ・桜島どりの油淋鶏
- ・海鮮焼そば
- ・デザート

※予約なしの場合、鯛の造りを  
イカの香味揚げに変更してご提供可

※コース内容は食材の入荷状況により変更になる場合がございます。  
※写真はイメージです

## 前菜・スープ



前菜4種盛り合わせ

- 前菜4種盛り合わせ 1,900円
- クラゲの酢の物 970円
- よだれ鶏 970円
- キュウリの豆鼓和え<sup>トウチ</sup> 570円



キュウリの豆鼓和え



フカヒレスープ

- サンラータン  
酸辣湯スープ 970円
- フカヒレスープ 1,900円

価格は全て税込表示です  
持ち帰りは価格が異なります  
特定原材料等の詳細はスタッフにお尋ねください

特撰逸品

本場仕込みの味わいを  
ゆつくりとお楽しみください

フカヒレスープ



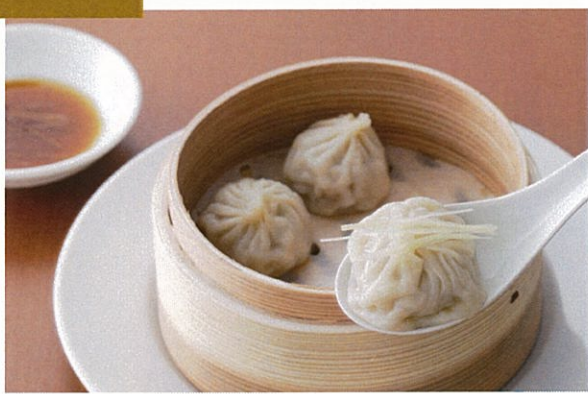
フカヒレの姿煮

大海老のチリソース



- フカヒレの姿煮 8,000円
- フカヒレスープ 1,900円
- 大海老のチリソース 1,550円
- 大海老のマヨソース 1,550円

点心



本場台湾の点心師仕込み

ショウロンポウ

小籠包

3コ 600円

小籠包の美味しい召し上がり方

- ① 皮を破らないようにレンゲに乗せて
- ② レンゲの上で皮を破り、スープを飲んで味わいます
- ③ お好みでショウガやタレをつけて召し上がれ



豚まん 1コ 310円

焼売 2コ 240円

エビ焼売 4コ 340円

焼餃子 5コ 280円

あんまん 1コ 300円

又焼まん 1コ 320円

春巻 2本 460円

タンツーマン  
551担仔麵 600円  
(ハーフサイズ)

551ちまき 1コ 500円

豚肉・栗 鶏・うずら 海鮮





※二十歳未満の方・ドライバーの方の飲酒はご遠慮ください

ドリンク

生ビール <アサヒ>

<中> 700円

<小> 550円

瓶ビール <アサヒ> 800円

ノンアルコールビール  
550円

紹興酒 <ロックor 燗> <一合> 600円

ハイボール 550円

いいちこ (麦) 550円

霧島 (芋) 550円

チューハイ (レモン) 550円

ウーロン茶

オレンジジュース

カルピス

コーラ 各 450円



デザート



ゴマ付き揚げ団子



アイスクリーム

ゴマ付き揚げ団子 2コ 700円

アイスクリーム 380円

ミニ杏仁豆腐 380円



ミニ杏仁豆腐

価格は全て税込表示です  
持ち帰りは価格が異なります  
特定原材料等の詳細はスタッフにお尋ねください