

老房のこだわり

中国大陸の西南部、揚子江上流に位置する四川省とその周辺で発達してきたのが、四川料理です。

四川省は中国有数の穀倉地帯で、昔から「天府の国＝天が与えた豊かな国」と呼ばれており、現在の省都である成都（セト）は1000年ほどの昔から都として栄えていた伝統ある都市です。

四川料理は当時からすでに有名だったと言われており、唐辛子を使ったものが多いのも特徴の1つです。

四川は盆地で夏は温度や湿度が非常に高く保存が効くように唐辛子や香辛料を使った料理が発達しやすかったと言われています。

味付けの特徴は、麻辣＝マラーと呼ばれる辛さ。

麻は痺れるような花椒（ホワジャオ）と呼ばれる

中国山椒の味、辣は唐辛子の辛い味のことを言います。

豆板醤（トウバンジャン）を始め、椒麻醤（ジャオマージャン）や

魚醤などの調味料を使い、複雑な辛さを生みだす

本場四川料理をお楽しみください。



前菜



四川のおつまみ色々。

※写真は2人前です。

本日の前菜盛り合わせ 1,200円

本日の料理の内容はスタッフまでお尋ねください。

 バンバン鶏
750円

四川名菜よだれ鶏 750円

 季節野菜と海鮮のサラダ 980円

自家製釜焼き叉焼 750円

 クラゲのピリ辛ソース 980円

 ピータンのピリ辛ソース 500円

中華風ピクルス 500円

蒸し鶏の葱と生姜の香り 750円

 四川風
豚バラの蒸し物 750円



フカヒレたっぷり醤油スープ

フカヒレたっぷり醤油スープ 〈1人前〉 980円

 辛味と酸味のとろみスープ 〈1人前〉 500円

コーンスープ 〈1人前〉 500円

ふわふわ玉子スープ 〈1人前〉 500円

スー

獲れたての
新鮮な魚を
じっくり煮込んで。

 魚の辛味煮込み
950円



海鮮

 イカとナッツの唐辛子炒め 900円

 たっぷり唐辛子と海老の旨辛炒め 950円

 海老とナッツの唐辛子炒め 950円

 海老のチリソース 950円



海鮮と季節野菜の
あっさり炒め 980円



海老と季節のフルーツの
マヨネーズソース 980円

肉料理

じっくり煮込んだ
とろける柔らかさ。



牛肉

牛肉とニンニクの芽炒め 950円

牛肉とピーマンの炒めもの 950円

🌶️ 牛肉の辛味煮込み 950円

鶏肉



🌶️ 四川風味
チキンの唐揚げ 780円

ジューシーチキンの唐揚げ 700円

🌶️ 鶏の唐辛子炒め 780円

豚肉



酢豚(黒酢風味) 750円

🌶️ 蒸し豚と
キャベツの味噌炒め 750円

豚ミンチのレタス包み〈1枚〉 400円

野菜

本格火力が魅せる
四川の技。

季節野菜のあっさり炒め 750円

 茄子の四川風甘酢炒め 780円

豆腐の蟹身あんかけ 850円



 中国野菜の
唐辛子炒め 780円



セロリとカシューナッツの
あっさり炒め 750円



これぞ本場の
四川風の味。

豆腐

 老房特製麻婆豆腐 750円

とん

旨味溢れる
あつあつ絶品料理。



三種の点心盛り合わせ 450円



自家製玉子春巻き 500円



大きい焼き餃子 400円

広東春巻き〈2ヶ〉 300円

海老焼売〈2ヶ〉 300円

小龍包〈2ヶ〉 300円

水餃子〈4ヶ〉 480円

蒸し餃子〈2ヶ〉 300円

 辛味と酸味の
スープ餃子〈4ヶ〉 650円

麺



🌶️ 辛口担担麵
650円



老房名物
特製焼きそば 650円

🌶️ 汁なし担担麵 650円

自家製叉焼入り葱汁そば 650円

🌶️ 辛味と酸味のとろみ汁そば 650円

海鮮焼きそば 650円



ニンニク入り辛口焼き飯

飯

🌶️ ニンニク入り辛口焼き飯 700円

五目焼き飯 650円

白米 150円

デザート



マンゴープリン

杏仁豆腐

マンゴープリン 450円

杏仁豆腐 450円

胡麻団子〈1ヶ〉 150円

アイスクリーム 450円

シャーベット 450円

お食事



ハイボール

おいしいウイスキーから
サントリーの
ハイボール
SUNTORY HIGHBALL

愛され続けるおいしさ。

角ハイボール

500円

キレ味抜群のすっきり爽快な味わい。

トリス〈エクストラ〉ハイボール 500円

中国酒

燗・ロック・常温からお選びください。

甕出し紹興酒

5年 (グラス) 700円
(デキャンタ) 1,300円

10年 (グラス) 1,100円
(デキャンタ) 2,100円

ロック・水割り・ソーダ割りからお選びください。

杏露酒

500円

林檎酒

500円

桂花陳酒

500円



ウイスキー

ロック・水割りからお選びください。

愛され続けるおいしさ。厚みのあるコク。ドライな後口。

角瓶 500円

トリス〈エクストラ〉 500円

酎ハイ

レモンチューハイ 480円

ライムチューハイ 480円

グレープフルーツチューハイ 480円

ビール

華やかな香りと深いコク。

ザ・プレミアム・モルツ
550円

下面発酵酵母を使用し、比較的低い温度(10度前後)で発酵させたビール。すっきりとした苦味と後味が特長で、日本はもちろん世界で幅広く飲まれているタイプのビール。



一番搾り 樽生 550円

スーパードライ 550円

キリンラガー (中瓶) 600円

スーパードライ (中瓶) 600円

青島ビール 520円

ノンアルコールビールテイスト飲料

ノンアルコールでしかもカロリーゼロ※1、糖質ゼロ※1

サントリーオールフリー 400円

ALC.0.00%ノンアルコール

カロリーゼロ※1

糖質ゼロ※1

プリン体ゼロ※2

※1 栄養表示基準による

※2 100mlあたりプリン体0.5mg未満をプリン体0と表示

キリンフリー 400円



ブランデー

サントリー V.S.O.P 1,000円

焼酎

(麦) 神の河 450円

(芋) 黒霧島 450円

日本酒・梅酒

特選 (燗・冷) 各500円

吟醸 (冷酒) 各700円

ロック・水割り・ソーダ割りからお選びください。

梅酒 (白加賀) 550円

あらごし梅酒 550円

カクテル

ジントニック 500円

モスコミュール 500円

キール 500円

キティ 500円

シャンディガフ 580円

カシスオレンジ 550円

カシスグレープフルーツ 550円

カシスウーロン 550円

カシスソーダ 550円

ファジーネーブル 550円

ソフトドリンク

ジンジャーエール ウーロン茶

オレンジジュース ペプシコーラ

グレープフルーツジュース 各400円

その他、裏面にもワインリストをご用意しております。

スパークリング



どんな料理にも合うやさしい赤の微発泡ワイン

**カステリ モデネージ
ランブルスコ ロッソ**

ボトル
2,500円

- 風味: やや甘口 ●原産国: イタリア
- ぶどう品種: ランブルスコ

明るいルビー色、フルーティでかわいらしい香り。バランスのとれたブーケと楽しくなるようなソフトな味わいのやや甘口の赤の微発泡ワインです。

ロゼワイン



つよく、かわいく、生きるひとへ

MADONNA R

ボトル
3,000円

- 風味: ほのかな甘口 ●原産国: ドイツ
- ぶどう品種: ポルトギーザー、ドルンフェルダール

ピンクのバラのようなエレガントな香りの中にさくらんぼのようなチャーミングな果実味。エレガントでさわやかな味わいが特徴の女性のための美しいロゼワインです。

白ワイン



華やかで爽やかな万能系白ワイン

セニョリオ デ オルガス 白

ボトル
2,100円

- 風味: 辛口 ●原産国: スペイン
- ぶどう品種: マカベオ 97%、マスカット 3%

バラ、洋ナシ、桃の華やかで上品なアロマや、程よい酸味、柑橘系果実の爽やかな香り、ハチミツの優しい甘さを兼ね備えた、華やかで心地よい味わいのワインです。

辛口度			
1	2	3	4

赤ワイン



スペインのバランス系赤ワイン

セニョリオ デ オルガス 赤

ボトル
2,100円

- 風味: ミディアム ●原産国: スペイン
- ぶどう品種: シラー 50%、モナステル 50%

木イチゴやラズベリーなどを思わせるまろやかな果実味。スパイシーでありながら、口に含むと優しい舌触りとタンニンのキメ細かさが感じられる、バランスの良いワインです。

重さ			
1	2	3	4



天才醸造家「ビービー グラーツ」がつくる白

カザマッタ ビアッコ

ボトル
3,000円

- 風味: 辛口 ●原産国: イタリア
- ぶどう品種: ヴェルメンティーノ 60%、
トレッビアーノ 30%、モスカート 10%

フレッシュなネクタリンを思わせる香り、ハーブを連想させる香りが豊かに続きます。酸とミネラルのバランスが心地よく感じられるワインです。

辛口度			
1	2	3	4



天才醸造家「ビービー グラーツ」がつくる赤

カザマッタ ロッソ

ボトル
3,000円

- 風味: ミディアム ●原産国: イタリア
- ぶどう品種: サンジョヴェーゼ

ドライチェリー、黒ずり、スパイスを思わせる香りが豊かに感じられます。柔らかいタンニンを持つ、ミディアムからフルの中間程度のボディのワインです。

重さ			
1	2	3	4



ぶどう本来の果実味で勝負。樽不使用

**ヤルンバ ワイ シリーズ
アンウッドアイド シャルドネ**

ボトル
4,000円

- 風味: 辛口 ●原産国: オーストラリア
- ぶどう品種: シャルドネ 100%

桃やりんごを連想させる若々しい果実味と、引き締まった酸味、ほんのりとした香ばしさが特長の、旨味のある辛口白ワインです。

辛口度			
1	2	3	4



カシスとスパイス。エレガントな口当たり

**ヤルンバ ワイ シリーズ
カベルネ・ソーヴィニヨン**

ボトル
4,000円

- 風味: ミディアム ●原産国: オーストラリア
- ぶどう品種: カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

カシスやクローブなどを連想させる凝縮感のある果実味と、みずみずしい酸味が特長の、なめらかなバランスの良い味わいの赤ワインです。

重さ			
1	2	3	4



ミネラル・酸 北の巨人

ウィリアム フェーブル シャブリ

ボトル
5,000円

- 風味: 辛口 ●原産国: フランス
- ぶどう品種: シャルドネ 100%

シャブリならではのみずみずしい果実味とフレッシュで切れのよい酸味。大地からのミネラル分が感じられるビュエでクリーンな辛口の白ワインです。

辛口度			
1	2	3	4



ザ・メドック

バルトン&ゲステイエ メドック

ボトル
5,000円

- 風味: フルボディ ●原産国: フランス
- ぶどう品種: カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ

メドックらしい厚みを感じさせるワイン。色の濃いベリーを連想させる豊かな香り、果実味の素直な凝縮感と、ボルドー左岸らしい骨格と堅さのあるワインです。

重さ			
1	2	3	4



※写真は2人前のイメージです。

老房“^{はな}華”コース 〈お1人様〉3,500円

- ・サラダ入り前菜
- ・ふかひれのスープ
- ・揚げ物2種+野菜の揚げ物
- ・海老の炒めもの2種のソース
- ・黒酢風味のすぶた
- ・シェフのおすすめ四川料理
- ・本日の麺飯料理
- ・デザート

四川伝統を味わう 老房おすすめコース

老房“^{うるわし}麗”コース 〈お1人様〉4,000円

- ・前菜の盛り合わせ
- ・ふかひれのスープ
- ・揚げ物3種+野菜の揚げ物
- ・季節野菜と海鮮炒め
- ・シェフのおすすめ四川料理
- ・北京ダック
- ・本日の麺飯料理
- ・デザート