

スープ

大山地鶏と美桜鶏、2種類のガラを野菜と一緒に炊き出した旨味が凝縮したキレとコクのあるスープ。

麺

2老舗の製麺屋から**特注麺**をオーダーしています。
出前専用麺 → のびにくい特注麺を使用
冷し用の細麺 → スープが絡む浅草開花楼のコシの強い細麺

米

コシヒカリとひとめぼれを米の状態により使い分け精米してから3日以内に使用しています。
炒飯の米は別に専用のお米を使用し炊きあげています。

味一の逸品

タンメン	当店人気No.1 2種類の地鶏の旨味が広がる野菜たっぷりの一品
味噌	自家製味噌は 5種類の味噌 をブレンドした濃厚なコクのある一品
炒飯	店主が探しだしたチャーハンに合う国内産のお米を使用しシンプルでごまかしようのない腕が分かる逸品
手作り餃子	もちもちの厚目の皮に包まれた野菜たっぷりの自家製肉あん 毎日丹精込めて手作りです

中華味一出前メニュー

TEL (03) 3490-9531

目黒区下目黒2-24-7 ハイム7 1F / <http://chuka-ajichi.com>

出前時間

昼	11:30 ~ 14:00
夜	17:30 ~ 20:30

店舗営業時間とは異なります

☆メディア情報☆

テレビ朝日
「堂本剛の正直しんどい」
2009年2月放送 (タンメン)

日本テレビ
「ダウンタウンDX」
2010年10月放送 (手羽)

テレビ朝日
「oh!どや顔サミット」
2011年7月放送 (タンメン)

フジテレビ
「寺門ジモンの取材拒否の店」
2010年2月放送 (タンメン・炒飯・手羽)
同時に雑誌「SPA1」にも掲載されました

週刊現代
「塩ラーメン・餃子」
2011年9月掲載

安田大サーカスHIROちゃんの
ブログにて「目黒で一番美味しい中華屋」と紹介されました

★ 出前一軒 1回につき100円頂きます

★ 昼 1500円以上 夜 1300円以上 でお願い致します

★

★ 店内のお客様優先の為、TELに出れない時や混雑状況により時間内に終了させて頂くことがあります

麺類

ラーメン	630円
タンメン	680円
自家製味噌ラーメン	750円
ワンタン麺	780円
ちよいコテ ① 旨 コク正油野菜麺	750円
背油にんにく ① 旨 コク正油野菜麺	800円
自家製 辛味噌ラーメン	800円
チャーシュー麺	840円
自家製 味噌バターラーメン	850円
自家製 味噌バターコーンラーメン	950円
自家製 味噌チャーシュー麺	970円

飯類

炒飯	630円
海老炒飯	780円
五目炒飯	850円
豚バラ丼 (中)	300円
ライス/半ライス	200円/150円
ミニ豚バラ丼	150円

※炒飯類大盛 150円増し

一品

餃子	380円	ピータン	300円
半餃子	250円	ピータン豆腐	500円
ザーサイ盛り	220円	ピータンクラゲ	500円
メンマ盛り	220円	ミミガー	250円
塩づけキュウリの 胡麻油和え	220円	ミニ野菜サラダ (自家製胡麻マヨがけ)	100円

トッピング

刻み玉ねぎ	50円	メンマ	100円	煮玉子	100円
ワカメ	50円	コーン	100円	うずら煮玉子 <3ヶ>	100円
もやし	50円	バター	100円	フリフリ海老 <3ヶ>	150円
野菜増し	100円	海苔<別皿6枚>	100円	ワンタン <6ヶ>	150円
万能ねぎ	100円	キクラゲ	100円	海老ワンタン <4ヶ>	150円
				焼豚	220円

昼

特製ダレ ・豚バラ焼肉(ニンニクの芽入り) 定食<スープ付>	
ランチ 定食 ・油林鶏定食<スープ付> ~若鶏揚の自家製ピリ辛ラー油がけ~	
・海老とイカのチリソース定食<スープ付>	
・麻婆豆腐定食<スープ付> ・麻婆春雨定食<スープ付>	
	各800円

夜

丼		一品	
麻婆丼	780円	特製 手羽 (1本)	90円
海老チリ玉子丼	850円	チャーシュー盛り	350円
		煮玉子盛り	300円
		クラゲの冷菜	300円
炒めもの		特製ダレ 豚バラ焼肉ニンニクの芽入り	650円
麻婆春雨	650円	油林鶏 若鶏揚の自家製ピリ辛ラー油がけ	700円
麻婆豆腐	650円	海老チリソース	840円
八宝菜	750円	海老とイカと卵のチリソース	980円

夏季限定

冷し麺

冷しタンメン	700円	} 5月上旬より開始
冷しラーメン	700円	
冷しワンタン麺	800円	} 6月頃より開始
冷し正油野菜麺	800円	
冷し中華	750円	} 5月中旬より開始
冷し味噌	800円	
棒々鶏涼麺	800円	
		} 7月頃より開始

<5月中旬~10月頃まで>

*全ての麺類・飯類 (炒飯類除く) 大盛100円増し