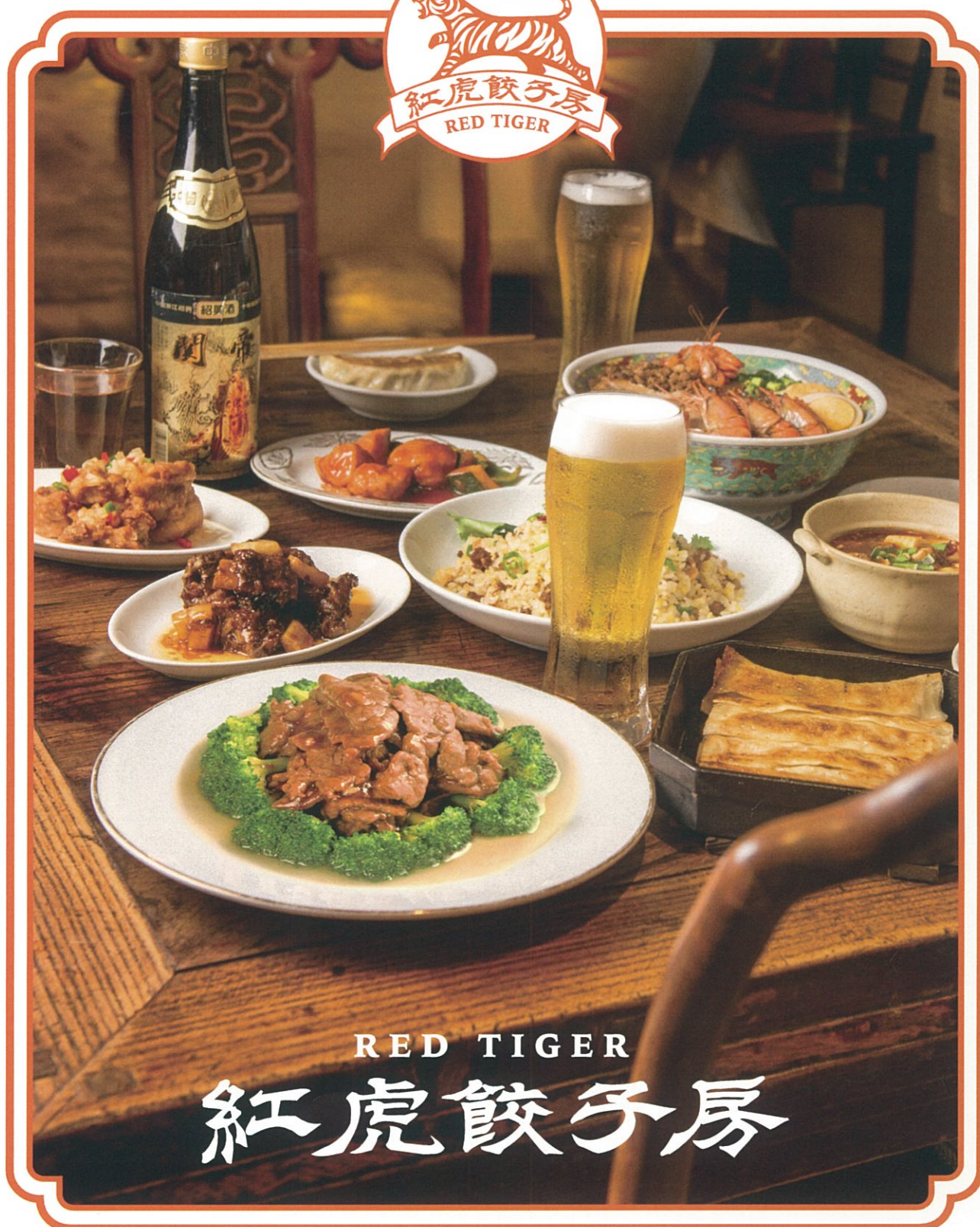




RED TIGER
紅虎餃子房

GRAND MENU

Chinese Restaurant
Dim Sum, Noodle & Rice

好吃的菜肴！很多！很多！



中国媽媽の味
餃子
出来立て熱々

RECOMMENDED
BENITORA GYOZA

紅虎餃子房の餃子は
中国媽媽の手づくり
レシピがお手本です。
皆が集まる食卓には、
色んな餃子や点心が
並びます。さあさあ、
今日も楽しい食事の
はじまりです。



紅虎大餃子
当店人気の大餃子
PAN-FRIED
BIG DUMPLINGS
2個 300円+税
4個 600円+税
6個 900円+税



紅虎鍋貼
やみつき焼き餃子
PAN-FRIED YAMITSUKI DUMPLINGS
6個 400円+税 12個 780円+税



鉄鍋棒餃子
鉄鍋棒餃子
PAN-FRIED DUMPLINGS ON A IRON PLATE
5本 650円+税



醬醬餃子
じゃんじゃん餃子
PAN-FRIED DUMPLINGS W/ CHILI SAUCE
6個 500円+税 12個 1000円+税



翡翠蝦餃子
翡翠エビ蒸し餃子
STEAMED SHRIMP & GREEN DUMPLINGS
4個 600円+税



担担辣餃子
タンタン辛味だれ餃子
BOILED DUMPLING W/ HOT & SPICY SAUCE
6個 530円+税



水餃子
やみつき水餃子
BOILED YAMITSUKI DUMPLINGS
6個 400円+税 12個 780円+税



香菜餃子
パクチー餃子
PORK BOILED DUMPLING W/ CORIANDER
5個 600円+税

紅虎餃子房
RED TIGER

前菜

前菜・おつまみ
小皿料理
APPETIZER

喜 拼 盆
前菜四品盛り合せ 980円+税
4 KINDS APPETIZER
海 蜇 頭
くらげ辛味あえ 780円+税
JELLYFISH W/ SPICY SAUCE
棒 棒 鶏
蒸し鶏胡麻ダレ 棒棒鶏 680円+税
STEAMED CHICKEN W/ SESAME SAUCE
葱 油 鶏
蒸し鶏ネギだれ 590円+税
STEAMED CHICKEN W/ LEEK SAUCE
炸 鶏 塊
鶏の唐揚げ L 920円+税
DEEP-FRIED CHICKEN M 470円+税

西紅柿沙律
トマト葱ドレッシング 590円+税
TOMATO W/ LEEK DRESSING
口 水 鶏
よだれ鶏 590円+税
STEAMED CHICKEN W/ HOT & SPICY SAUCE
炸 土 豆
フライドポテト 380円+税
FRIED POTATO
煮 玉 子
煮たまご 380円+税
BOILED EGG W/ SOY SAUCE

凉拌包心菜
ゆでキャベツ 390円+税
BOILED CABBAGE W/ GINGER DRESSING
辣 豆 芽
もやし挽き肉辛味あえ 390円+税
BEAN SPROUTS & SPICY MINCED PORK
大 蒜 黄 瓜
たたきキュウリ 390円+税
CHOPPED CUCUMBER W/ GARLIC
榨 菜
ザーサイ 390円+税
ZHA CAI PICKLES





紅虎餃子房
RED TIGER

お持帰りも大歓迎

点心

RECOMMENDED
DIMSUM

紅虎の点心は個性派揃い。蒸したて焼きたてを、お土産にも事前注文でお帰りの際お渡しいたします。



韭菜饅頭
にらまんじゅう

PAN-FRIED SHRIMP & LEEK DUMPLINGS
2個 440円+税 追加1個 220円+税



什錦春巻
肉入り春巻き

DEEP-FRIED MIXED VEGETABLE & PORK SPRING ROLL
2本 500円+税 追加1本 250円+税



焼売

豚肉焼売 4個 580円+税
STEAMED PORK SHU-MAI



海鮮棒春巻
エビイカ春巻き

DEEP-FRIED SEAFOOD SPRING ROLL
2本 760円+税 追加1本 380円+税



HOW
TO
EAT

小籠包

上海小籠包 4個 630円+税
STEAMED DUMPLINGS STUFFED W. PORK & SOUP

熱々のスープがあふれだす小籠包。もっちりとした皮に豚肉とネギのシンプルな旨さ。



① 小籠包の皮が破れないようにお箸でそっとつまみ、レンゲにのせます



② 皮を少し破って、まずは中のスープを味わいます



③ お好みで生薑を添えても美味。黒酢をつけてお召し上がり下さい

紅虎餃子房
RED TIGER

沙律

沙律 サラダ
SALAD



京菜沙律
10種野菜のハリハリサラダ
10 KINDS OF VEGETABLES SALAD
680円+税



西紅柿油梨沙律
アボカドトマト
スパイシー豆腐サラダ
SPICY AVOCADO, TOMATO & TOFU SALAD
750円+税



香菜沙律
香菜ときゅうりのパクチーサラダ
CORIANDER & CUCUMBER SALAD
800円+税



乾杯! 干杯! CHEERS!

啤酒 生ビール アサヒ/オリオン 540円+税





紅虎餃子房
RED TIGER
厨房自慢の推薦料理

逸品菜

紅虎の中国おかず

RECOMMENDATION

数ある中国料理のなかでも
おすすめしたいひと皿。
当店の定番、真っ黒すぶたや
目にも美しい彩り
の海鮮炒めなど、シェアして
お楽しみ頂ける紅虎自慢の
料理達です。



蔬菜海鮮
海鮮彩り野菜炒め
STIR-FRIED SEAFOOD & VEGETABLES
1380円+税



芙蓉蟹
海鮮入りカニ玉
FRIED EGG W/ CRAB MEAT SAUCE
1280円+税



豪油牛肉
牛肉オイスターソース炒め
STIR-FRIED BEEF W/ OYSTER SAUCE
1480円+税



干焼蝦仁
エビのチリソース
STIR-FRIED SHRIMP W/ CHILI SAUCE
1380円+税



糖醋肉
黒酢の真っ黒スブタ
SWEET & SOUR PORK BLOCKS W/ BLACK VINEGAR
1380円+税



蛋黃醬蝦仁
エビのマヨネーズソース
STIR-FRIED SHRIMP W/ MAYONNAISE SAUCE
1480円+税



油淋鶏
鶏の唐揚げ香味ダレ ユーリンチィ
DEEP-FRIED CHICKEN W/ CONDIMENT SAUCE
980円+税



東坡肉
豚角煮トンポーロウ
STEWED JAPANESE RADISH & PORK RIB
1380円+税

紅虎餃子房
RED TIGER

鍋巴

人気者!
あんかけおこげ
CRISPY RICE

鉄鍋の
おこげに
あんをよく
からめて
召し上げれ



海鮮鍋巴
海鮮のおこげ
DEEP-FRIED CRISPY RICE
WITH SEAFOOD & VEGETABLE SAUCE
1480円+税



什錦鍋巴
五目のおこげ
DEEP-FRIED CRISPY RICE
WITH PORK & MIXED VEGETABLE
1280円+税

熱々の
あんかけを
お席で
ジューツと



魚翅鍋巴
フカヒレおこげ
DEEP-FRIED CRISPY RICE
WITH SHARK FIN SAUCE
1680円+税



紅虎餃子房
RED TIGER

人気の定番料理の数々

家常菜

HOMEMADE
DISHIES

中国大陸
お母さんの味



麻婆豆腐
四川マーボ豆腐 980円+税
STEWED SPICY TOFU & MINCED PORK



回鍋肉
豚キャベツ味噌炒め 980円+税
STIR-FRIED PORK & CABBAGE WITH MISO



韭菜猪肝
レバニラ炒め(麻辣/醤油) 920円+税
STIR-FRIED PORK LIVER & GREEN LEEK
(SPICY / SOY SAUCE)



炒素什錦
豆苗と野菜の塩炒め 880円+税
STIR-FRIED BEAN SPROUTS & VEGETABLES W/ SALT



魚香茄子
茄子と豚肉辛味炒め 980円+税
STIR-FRIED SPICY EGGPLANT & PORK



青椒肉絲
ピーマン豚肉細切り炒め 980円+税
STIR-FRIED THIN SLICED GREEN PEPPER & PORK



韭菜炒蛋
ニラの香りと玉子の甘み ニラ玉 780円+税
CHINESE CHIRVE OMLET



西紅柿炒蛋
トマト玉子キクラゲ炒め 980円+税
STIR-FRIED JEW'S EAR, EGG & TOMATO



咕 老 肉
昔ながらのスブタ 1180円+税
SWEET & SOUR PORK



炒 青 菜
中国青菜の炒め 880円+税
STIR-FRIED CHINESE GREEN VEGETABLES



木 須 肉
豚肉きくらげ玉子炒め 980円+税
STIR-FRIED PORK, JEW'S EAR & EGG

ご一緒どうぞ

半炒飯セット 380円+税
HALF FRIED RICE SET

定食セット 280円+税
RICE, SOUP & PICKLES SET

ごはん単品
RICE

大 250円+税
中 200円+税
小 150円+税

紅虎餃子房
RED TIGER

湯

食べるスープ
SOUP

酸辣湯
酸っぱい辛いサンラータン 780円+税
HOT & SOUR SOUP

素菜湯
いろいろ具沢山野菜スープ 780円+税
VEGETABLE SOUP

蛋 湯
玉子スープ 680円+税
EGG SOUP



香菜
250円+税



紅虎餃子房
RED TIGER

八種の厳選担々麺

担々麺

中国香辛料の刺激

RECOMMENDED DANDAN NOODLES

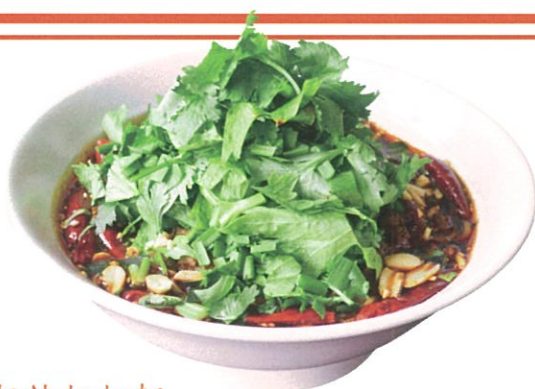
その昔、中国四川の行商人が担いで
売り歩いたことから「担々麺」と呼ばれる
ようになったといわれています。コクと
旨味あるスープに花椒や唐辛子など様々な
大陸の香辛料の刺激を効かせて生み出した、
紅虎餃子房自慢の味を是非ご賞味ください。



拌麺

あえ麺

TOSSED NOODLES



超辣担担麺
超辣チョーラータンタン麺 1180円+税
EXTREMELY HOT & SPICY SICHUAN FLAVORED NOODLES SOUP



豪華担担麺
デラックス担担麺(黒/白/紅) 1480円+税
DX DAN DAN SOUP NOODLES (BLACK / WHITE / HOT & SPICY)



黒芝麻担担麺
黒ごまタンタン麺 920円+税
BLACK SESAME DAN DAN SOUP NOODLES



白芝麻担担麺
白ごまタンタン麺 920円+税
WHITE SESAME DAN DAN SOUP NOODLES



西紅柿担担麺
赤トマトタンタン麺 980円+税
TOMATO DAN DAN SOUP NOODLES



紅麻辣担担麺
紅くれない麻辣マーラータンタン麺 920円+税
HOT & SPICY DAN DAN SOUP NOODLES



香菜担担麺
香菜 パクチー 担々麺 980円+税
CORIANDER DAN DAN SOUP NOODLES



無汁担担麺
黒ごまあえタンタン麺 920円+税
NO SOUP HOT & SPICY NOODLES



炸醬麺
ジャージャー麺 880円+税
NO SOUP W/ CHINESE MEAT SAUCE NOODLES



柚子拌麺
ゆず塩あえ麺 880円+税
NO SOUP YUZU CITRON NOODLES

紅虎餃子房
RED TIGER

推薦麺

HOT POT NOODLES

煮込み麺

おすすめ！

鶏青菜煲仔麵
鶏、青菜土鍋煮込み麵
CHICKEN & GREEN SOUP NOODLES
IN A HOT POT
980円+税

煮込み麺
具たくさん
贅沢な



扣肉煲仔麵
豚肉と白菜生姜土鍋煮込み麵
SHARK FIN SOUP NOODLES IN A HOT POT
1200円+税

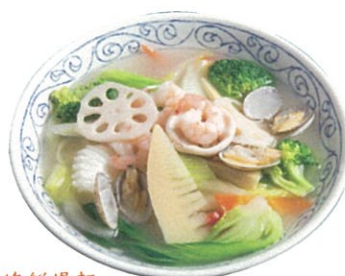
什錦砂鍋麵
五目土鍋煮込み麵 (麻辣/醤油)
PORK & VEGETABLE SOUP NOODLES IN HOT POT
(HOT & SPICY / SOY SAUCE)
1280円+税

紅虎餃子房
RED TIGER

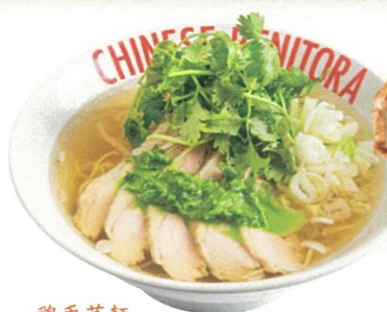
湯麺

らーめん
SOUP NOODLES

選ぶのが
楽しい
多種多様な
具材やスープ。
お好みを
召し上がれ。



海鮮湯麺
海鮮五目とろみ麵 1180円+税
SEAFOOD THICK SAUSE ON SOUP NOODLES



鶏香菜麵
鶏香菜 バクチャー 麵 980円+税
CHICKEN & CORIANDER ON SOUP NOODLES



豪華拉麺
紅虎デラックスらーめん 1380円+税
Dx SOUP NOODLES



広東麵
五目醬油とろみ麵 980円+税
MIX FOOD THICK SAUSE ON SOUP NOODLES



蔬菜湯麺
彩り野菜タンメン 880円+税
VEGETABLE SOUP NOODLES



鶏白菜麵
鶏と白菜ゆず麵 880円+税
CHICKEN & CHINESE CABBAGE SOUP NOODLES



拉麺
らーめん(醤油/塩) 680円+税
RA-MEN (SOY SAUCE/SALT)



酸辣湯麺
サンラータン麵 980円+税
HOT & SOUR SOUP NOODLES

越南米麵

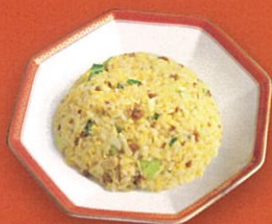
フォー
PHO

ベトナムの代表的な麺です。
塩味ベースのさっぱり麵。

鶏肉越南麵
鶏のフォー 980円+税
VIETNAMESE CHICKEN
RICE-NOODLES SOUP



一緒に
どうぞ



半炒飯
半炒飯セット
+380円+税



紅虎大餃子
当店人気の大餃子
2個300円+税 4個600円+税 6個900円+税

紅虎餃子房
RED TIGER

チャーハン

炒飯

具材豊富

FRIED RICE



海鮮生菜炒飯
海鮮レタスチャーハン
SEAFOOD & LETTUCE FRIED RICE

1380円+税



蟹肉扒炒飯

蟹あんかけチャーハン 1280円+税
CRAB GRAVY SAUCE ON FRIED RICE



扣肉青菜炒飯

豚バラ青菜チャーハン 980円+税
PORK RIB & GREENS FRIED RICE



生菜蛋炒飯

玉子レタスチャーハン 790円+税
EGG & LETTUCE FRIED RICE



牛肉烩炒飯

牛肉のせチャーハン 1380円+税
STIR-FRIED BEEF ON FRIED RICE



紅虎炒飯

紅虎五目チャーハン 990円+税
BENITORA FRIED RICE

紅虎餃子房
RED TIGER

熱々かけごはん

烩飯

あんが決め手

OVER RICE



麻婆飯
マーボー飯

STEWED SPICY TOFU & MINCED PORK ON RICE

980円+税



中華飯
五目あんかけ飯

PORK, SEAFOOD & VEGETABLE THICK SAUCE ON RICE

1080円+税



天津飯
テンシンハン

CHINESE CRAB OMELET ON RICE W/ THICK SAUCE

980円+税

紅虎餃子房
RED TIGER

湯

食べるスープ
SOUP

酸辣湯

酸っぱい辛いサンラータン 780円+税
HOT & SOUR SOUP

素菜湯

いろいろ具沢山野菜スープ 780円+税
VEGETABLE SOUP

蛋湯

玉子スープ 680円+税
EGG SOUP



香菜
250円+税



紅虎餃子房
RED TIGER

最後まで美味しい

土鍋飯

土鍋でグツグツ

HOT POT RICE

香港下町では
土鍋ご飯の路面店が
一年を通して人気。
最後の一口まで
美味しく食べられる
熱々の土鍋で
ご用意いたします。



茄子砂鍋飯
茄子豚あんかけ土鍋ごはん
EGGPLANT & PORK THICK SAUCE ON RICE
IN A CLAY POT
1180円+税



海鮮砂鍋飯
海鮮あんかけ土鍋ごはん
SEAFOOD THICK SAUCE ON RICE IN A CLAY POT
1380円+税



紅虎餃子房
RED TIGER

中国やきそば

炒麺

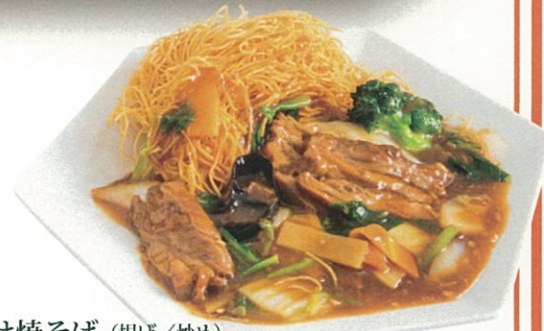
具だくさん

FRIED NOODLES

色々な食感を
楽しんで頂けるよう
パリパリのかた揚げ
モチモチの茹で上げの
2種の麺をご用意。



海鮮炒麺
海鮮あんかけ焼そば (揚げ/炒め)
SEAFOOD & VEGETABLES
W/ GRAVY SAUCE ON DEEP-FRIED NOODLES
1380円+税



什錦炒麺
五目あんかけ焼そば (揚げ/炒め)
PORK & VEGETABLES
W/ GRAVY SAUCE ON DEEP-FRIED NOODLES
1180円+税



上海炒麺
上海ソース焼そば
PORK FRIED NOODLES
W/ SAUCE SHANGHAI STYLE
950円+税



猪肉炒麺
豚ねぎ塩焼きそば
PORK & LEEK FRIED NOODLES
W/ LEMON
950円+税



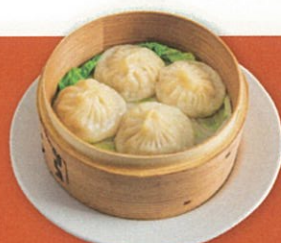
ご一緒にどうぞ
麺と良く合う紅虎の点心



紅虎鍋貼
やみつき焼き餃子
6個 400円+税 12個 780円+税



紅虎大餃子
当店人気の大餃子
2個 300円+税 4個 600円+税 6個 900円+税



小籠包
ショウロンポウ
4個 630円+税



紅虎餃子房
RED TIGER

フカヒレ料理
魚翅
紅虎自慢の

RECOMMENDED
SHARK FIN MEAL

中国三大高級食材のひとつでもある
フカヒレは古来中国で不老長寿の
食材として重宝されてきました。
コンドロイチンやコラーゲンが豊富に
含まれております。楊貴妃の美貌には
かかせなかったのかもしれない。

魚翅煲飯/麵

ふかひれあんかけ土鍋飯 又は 麵

SHARK FIN CRAVY ON RICE OR SOUP NOOD IN A HOT POT

各 1680円+税



魚翅鉄巴

ふかひれおこげ

DEEP-FRIED CRISPY RICE W/ SHARK FIN SAUCE

1680円+税

魚翅湯

ふかひれスープ

SHARK FIN SOUP

1280円+税 1人前 880円+税



小籠包

上海小籠包 4個 630円+税

STEAMED DUMPLINGS STUFFED W/ PORK & SOUP

HOW
TO
EAT



① 小籠包の皮が破れない
ようにお箸でそっとつまみ
レンゲにのせます



② 皮を少し破って、
まずは中のスープを
味わいます



③ お好みで生薑を添えても
美味。黒酢をつけて
お召し上がり下さい



ご一緒に
どうぞ

ふかひれ料理に
相性抜群