

龍高飯店の密かな流行土鍋対決
お客様のお好みはどちら？

麻辣湯

まーらーたん

VS

担担土鍋

たんたんとなべ



こちらも四川省発の、美味なる具沢山ピリ辛土鍋。中国語では水煮豆腐、水煮肉片、水煮魚と呼ばれ、唐辛子や花椒、青葱や豆板醤を絶妙に調味して旨味を引き出します。

20種類の漢方食材や香辛料が溶け込んで、新陳代謝アップ、美容や免疫力向上にも効果的と注目を集め中国全土に広まった薬膳効果も高い土鍋です。



◎ベーシック麻辣湯 ￥1100

春雨、もやし、油揚げ、青梗菜、しめじ、うずら玉子、木耳、クコの実入り。

◎豚肉入り麻辣湯 ￥1320

ベーシックの具材に豚肉が加わります。

◎海鮮入り麻辣湯 ￥1540

ベーシックの具材に海鮮が加わります。帆立、エビ、イカが加わります。

◎豆腐入り担担土鍋 ￥1100

白菜、にら、もやしなどと豆腐を足して。具沢山のピリ辛鍋です。

◎豚肉入り担担土鍋 ￥1220

白菜、にら、もやしなどと豚肉を足して。バランスの良いピリ辛鍋です。

◎白身魚入り担担土鍋 ￥1400

白身魚は辛味スープとの相性も良いです。やわらかいスズキを使用しています。

「辛くて美味しい」は共通ながら、どちらも食べたい、コクある魅力鍋。