



※写真はコース料理の一例です。

無鶴の  
体に  
ほん  
ほん  
ほん



chinese restaurant

東来



☆税込み表示10%

# 中華飯物

篤農家・富田さんの作る有機米を  
ベースにした、無化調・ナチュラル中華、は  
当店だけの自慢の味です!!



舞鶴なあんかけチャーハン

舞鶴の旨

## 舞鶴なあんかけ チャーハン

935円

舞鶴の味覚を美味しいあんかけにギュッと凝縮!!  
栄養満点の自慢の味わい。

黒酢  
カニ玉

こだわりの玄米酢「富士酢」使用

## 梅風味

## 黒酢のカニ玉丼 935円

富士玄米黒酢の甘酢あんの中には、  
竹泉梅酒の梅の実が入っています!!



梅風味黒酢のカニ玉丼

食地  
材元

## マーボー豆腐丼 770円

地元「いずみ豆腐(八島・五条)」仕様。  
昔ながらの手作り豆腐がプルンと美味しい一杯。



マーボー豆腐丼



エビチリチャーハン

中華丼 660円

焼メシ 660円

カニ玉丼 770円

エビチリチャーハン 935円

ライス 275円



☆税込み表示10%

# 自慢の麺

当店だけのために特別に作られた、  
カナダ産の高級小麦ブレンドの麺は、  
地元「橋垣製麺所」の贅沢なオリジナル麺!!



坦々麺

極上  
ラー油

こだわりの純米酢「富士酢」使用

## 坦々麺 880円

当店の坦々麺(タンタンメン)は、極上の肉味噌と  
オリジナル麺使用。ピリ辛スープにはお酢もたっぷり!  
なんと言っても自家製ごまラー油の香りが決め手!!

自慢の  
食材

## カニ玉ラーメン 770円

舞鶴あぐりブランド「赤岩荒原たまご」使用。  
エサにこだわって育てられた元気な鶏の玉子。  
こだわりの素材なので美味しさが違います!!

舞鶴の  
旨さ

## 舞鶴なちゃんぽん 935円

海の幸が豊かな我が街…舞鶴!  
自然の恵みをこの一杯にギュッと凝縮しました!!

舞鶴の  
旨さ

## 舞鶴なカレーちゃんぽん 《少ライス一杯付》 1,045円

舞鶴はカレーの街!!そこで登場したこのちゃんぽんは  
辛さの中にもコクのあるあと引く旨さが魅力。  
このちゃんぽんを食べて、良い汗かきましょう!!



カニ玉ラーメン

|          |      |
|----------|------|
| ラーメン     | 550円 |
| うまにラーメン  | 660円 |
| チャーシューメン | 770円 |
| ジャンボラーメン | 770円 |
| 焼ソバ      | 660円 |
| ソース焼ソバ   | 660円 |
| バリバリ焼ソバ  | 770円 |



《少ライス一杯付》



☆税込み表示10%



油淋鶏麺

自慢の  
旨さ

## 油淋鶏麺

770円

油淋鶏(ユーリンチーメン)とは、カリッと香ばしい鶏の唐揚げが麺の上にのった食欲のすすむ一杯。酸味の効いた香味ソースが旨い汁なし麺!!

自慢の  
食材

## 酸辣湯麺

880円

酸辣湯麺(サンラータンメン)とは、「富士酢」と自家製ラー油ベースの辛酸っぱいスープに具沢山のとろ〜りあんかけが旨い!!



エリンギラーメン

自慢の  
食材

## エリンギラーメン 770円

鳥取産無農薬栽培の「こだわりのエリンギ」使用。骨粗鬆症を改善するトレハロース、抗ガン作用のあるβ-グルタンも豊富!!鉄分豊富な青菜と合わせて栄養満点!

辛旨  
赤辛麺

## 東来の ジャージャー麺 935円

ジャージャー麺とは汁なしラーメンのこと。スープの代わりに、甘辛い肉味噌を絡めてどうぞ。お肉たっぷりの肉味噌が当店の自慢です!!



東来のジャージャー麺

モヤシラーメン

660円

肉野菜ラーメン

770円



酸辣湯麺



☆税込み表示10%

# 一品料理

当店の料理は一品一品すべて手作り!!  
食材にもこだわっているので安心安全。  
無添加のできたて料理をどうぞ...

ギョウザ 330円

シューマイ 605円

春巻き 605円

マーボー豆腐 605円

こだわりの純米酢「富士酢」使用  
酢豚 770円

カニ玉 770円

八宝菜 770円

スープ餃子 450円

鶏の唐揚げ 880円

小エビの唐揚げ 770円

豚の唐揚げ 935円

油淋鶏【ユーリンチー】 990円

絶妙な歯ごたえとコクのある旨味  
「播州百日地鶏」使用



野菜炒め 660円

モヤシ炒め 550円

レバニラ炒め 770円

玉子ニラ炒め 770円

回鍋肉【ホイコーロ】 770円

エビのチリソース煮 1,045円

青椒肉絲【チンジャオロース】 1,045円

こだわりの玄米酢「富士酢」使用  
黒酢の酢豚 1,320円



酢豚

玉子ニラ炒め



回鍋肉



☆税込み表示10%

# 定食料理

美味しさ・栄養バランスはもちろん、  
主食である「白ごはん」にこだわった  
当店の定食で満腹満足!!

ランチタイム11:30～14:00 ★【月～土曜限定】各種定食ドリンク付き!!

ドリンクは【コーヒーorオレンジジュース】、日曜・祝祭日はサービス対象外です。



おすすめ

東来定食

935円



おすすめ

☆地元三条いるはさんの  
厳選国産黒毛和牛を使用

焼肉定食

1,100円



鶏唐セット 1,155円

鶏の唐揚げ・サラダ・ごはん・ラーメン



麻婆セット 990円

麻婆豆腐・サラダ・ごはん・ラーメン



焼売セット 990円

焼売・サラダ・ごはん・ラーメン

中華丼セット 1,045円

・中華丼・ラーメン  
・サラダ

ヤキメシセット 1,045円

・ヤキメシ・ラーメン  
・サラダ

レバニラセット 1,210円

・レバニラ・ラーメン  
・サラダ・ライス

東来はお酢にもこだわりが!

まるやかな旨みとコク

原料は地元、京都・丹後の山里で農薬を使  
わずに育てた米と山から湧き出た伏流水。  
ただそれだけを原料に造った地元「飯尾醸  
造」さんの富士酢を使用しています。

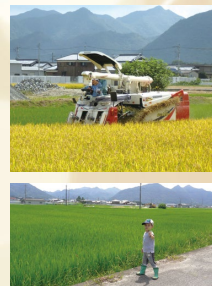


東来の白ごはんが美味しい理由

当店で提供するお米は兵庫県西脇市の富田尚嗣さんが作っているものです。  
富田さんの米造りは有機堆肥をしっかりと入れた土造りを基本として病虫害  
に負けないイネを作ること。

地元・神戸ビーフの生産地「黒田庄和牛」の  
生産農家と提携し、完熟堆肥を作り田んぼに  
入れています。有機堆肥は植物に必要な  
微量元素をたくさん含み健康な植物の成長  
には欠かせません。

健康に育った作物はとても美味。有機栽培  
の米は味も美味しく、身体に良いお米。  
当店ではこの富田さんのお米を使いお客様  
に喜んで頂ける様、日々努めています。



日本の酒米「山田錦」と、食用米  
「ヒノヒカリ」「キヌヒカリ」を約20  
ヘクタールの田んぼで作る富田農場。

当店では地元「赤岩高原たまご」を  
使用しております。

西方寺平赤岩高原の豊かな自然の中で  
飼育するニワトリから採れる卵。飼料は地元  
で栽培する飼料米など安心安全な自家配合  
飼料を使用しています。





☆税込み表示10%

# お飲物

お料理と一緒に楽しむお飲物には、  
美味しい料理はより美味しく、楽しい時間はより楽しく  
過ごすことができる重要な役割があります。

## 日本酒 諏訪泉 ～諏訪酒造/鳥取県～

諏訪泉【純米】 495円

当店自慢の食中酒です。

富田【純米】 770円

紹興酒よりも当店の料理にはコチラ!!

満天星【純米吟醸】 880円

ぜひぬる燗でお楽しみください。

## 日本酒 竹泉 ～田治米合名会社/兵庫県～

竹泉 どんとこい米【純米】 495円

穀物感と程よい酸味は、食欲の出てくる味わいです。

竹泉 山田錦【純米】 495円

当店おすすめの食中酒です。

竹泉 醇辛【純米】 715円

旨味のある辛口で人気です。

## 日本酒 伊根満開 ～向井酒造/京都府～

京の春【純米】 495円

当店おすすめの食中酒です。

伊根満開【赤米酒】 880円

フルーティーな味わいを楽しめます。

## 日本酒 神亀 ～神亀酒造/埼玉県～

神亀純米【純米】 770円

KING of 純米酒!!ぜひお試しください一杯。

### 美味しい料理には美味しい酒

当店では、中華料理と相性の良い日本酒や焼酎をお客様に紹介しています。食中酒としてお料理と一緒に楽しむと、より一層その料理の美味しさを感じて頂ける…そんなお酒をおすすめしています。  
飲み口・味わい・料理との相性など、お近くのスタッフまでお気軽にお声をお掛けください。

★季節により「限定品」の入荷もあり!!

## 梅酒 ～純米酒仕込み 匠の梅酒～

野花【のきょう/完熟梅】 550円

さらりとした旨さの梅酒。

竹泉【ちくせん/青梅】 550円

トロリとした旨味と甘味が楽しめる梅酒。



## 麦焼酎 ～名の知れぬ銘酒ここにあり～

松露【宮崎県】 495円

旨い麦焼酎といえばこの焼酎。

## 芋焼酎 ～名の知れぬ銘酒ここにあり～

松露【宮崎県】 495円

旨い芋焼酎といえばこの焼酎。

赤江【宮崎県】 605円

香り良く濃厚な旨さが魅力です。

| 表記の価格は…           | 焼酎          |
|-------------------|-------------|
| ・日本酒 一合           | ・ロック ・ストレート |
| ・梅酒 グラス1杯 (約60ml) | ・水割り ・湯割り   |
| ・焼酎 グラス1杯 (約90ml) |             |



### 「酒は純米 燗ならなおよし」

良い純米酒は燗にするとより美味しくなります



☆税込み表示10%

## ビール

生ビール【中】 605円

生ビール【小】 440円

ビール【中瓶】 605円



## 樽ハイ ウォッカベースのサワー

レモンサワー 440円

ライムサワー 440円

ライチサワー 440円

## ソフトドリンク

ウーロン茶 220円

コーヒー【ホット】 440円

## 体に優しいナチュラルソフトドリンク

果実を丸ごと搾った

みかんジュース【長野県・小池農産加工所】 385円

1000mlあたり約2kgのみかんが袋ごと搾られた、まさに自然のままの味わい!!

りんごそのものの味わい

りんごジュース【長野県・小池農産加工所】 385円

りんご本来の甘さと酸味が丁度良い、搾りたての美味しさです。

のどに優しい味わい

かりんジュース【長野県・小池農産加工所】 330円

天然のかりんエキ스가たっぷりでのどにも優しい!!アイスでもホットでも楽しめます。

アントシアニンたっぷり

紅芋酢ジュース【京都府宮津・飯尾醸造】 440円

お酢だけど、ハチミツ入りなので飲みやすく、美容・健康にも嬉しい一杯です。



こだわりの生産者さんから真心のこもった食品が届いています。一口飲めばその良さがわかります! どうぞお試しください!!

## 安心素材でしっかり満腹!! 各種宴会も当店におまかせください!

美味しい中華とお酒で楽しいひとときはいかがですか?  
各種ご宴会・パーティーのコース内容など、お客様のご予算に応じて  
ご予約承ります。まずはお気軽にお電話にてご相談ください。

★飲み放題プラン・貸切宴会もOK!!  
★ご予約は4~40名様まで承ります!

TEL.0773-64-0524



※写真はコース料理の一例です。

3日前  
までに  
要予約

★ご予約の状況により営業時間に変更になる場合がございます。★