

旨いと評判  
一番人気

# 蒸し鶏



味、ボリューム、価格  
どれをとっても  
にじゅうマル〇  
ぜひ、一度お試しください

**¥1,050**

(税込み¥1,130)

最大の特徴は  
**鶏を一羽まるごと** 使うことにあります  
鶏のうまさを最大限に生かした  
ジューシーな身は  
きっとあなたを虜にします  
手羽、胸肉、もも肉、それぞれに特徴があり  
ご提供する部位によって違った蒸し鶏を楽し  
めますよ  
ご家庭ではなかなか作ることでできない  
シュウホウの傑作 蒸し鶏をどうぞ♪

究極はコシ!  
**鶏一羽まるごと盛り**  
ネックやヒップなどの  
部位も楽しめますよ

**¥7,000**

**【要予約】**

色んな所でお客様より  
ご紹介いただいています



今日は明石方面に出張した帰りに春日野道で途中下車して、**シユウボウ11** のマ  
ルシェン 蒸し鶏 1で一杯。

この日は、明石にあるとある中国料理店。されど、錦織圭に似た  
若き二代目。トランプの攻める料理がかなりウマイ。

肴板メニューの蒸し鶏(1050円)。



ベースは広東料理の白切鶏ですが、上質の若鶏を使い、日本人好みの特製の  
タレがかかっているので、トロトロうまです。



「お客様の声」を受け  
ついにグランドメニュー化!!

**「ピリ辛派」**の  
あなたは

自家製の香り油を  
「ジャツ」  
とかけて

見るだけで  
よだれが出ちゃう  
よだれ鶏

**800-**

(税込み880-)



**VS**

**「あっさり派」**の  
あなたは

しっとりとジューシーな  
蒸し鶏ハーフ

**600-**

(税込み660-)



あなたはどちら派に?