

肉料理

とろとろ。

厚切りの豚バラ肉を柔らかく煮込みました。
割包に挟んで食べるのもオススメです

豚の角煮 1,500円



茹で豚とキャベツを自家製甜麵醬で甘辛く。
回鍋肉(ホイコーロ) 1,500円



秘伝のたれに漬け込み、
柔らかく肉汁あふれる一品

ファンファンの
豚バラ肉の煮豚
1,650円



揚げた鶏肉を大量の唐辛子や
山椒などで甘辛く炒めた一品。

辣子鶏(鶏肉の唐辛子炒め) 
ラーズチー 1,400円



自慢のソースは自家製辣油と数種の香辛料、
黒酢を使い、辛味と酸味が後をひく一品。

よだれ鶏 1,650円



カリッとジューシーに揚げた豚へれ肉を
まろやかな酸味と香り豊かな黒酢ソースで
煮絡めました。

豚へれ肉の黒酢のスプタ
1,980円



ファンファン特製葱ソースをたっぷり!

骨なし鶏モモの
唐揚げ特製ソース(ユーリンチ)
1,500円



チャイナフライドチキン
若鶏の唐揚げ<6ピース>
1,490円



自家製の甜麵醬で甘辛く炒めた牛肉をもちり
クレープに包む事で、味のバランスが良くなります。

牛肉の中国味噌炒め
クレープ包み(3枚)
1,890円  1枚追加 +180円

シャキシャキレタスに味噌が
絡んで食感もお楽しみいただけます。

牛肉の中国味噌炒め
レタス包み(3枚)
1,890円  1枚追加 +180円



牛肉の中国味噌炒め
レタス包み(3枚)