



本格!

まーらーとうしょうめん

麻辣刀削麺

1,091 (税込1,200)

痺辛の中にもコクと旨味が
広がる究極の一品!

パクチー
増量
+110
(税込120)



パクチー薫る牛肉のフォー

1,091 (税込1,200)

鶏ガラベースの自家製
あつさりスープを使用!
牛肉がとろける
本格アジアの一杯。



小エビと彩り野菜
の生春巻き

691 (税込760)

極楽湯 RAKU SPA

アジア
フェア!

アジア飯で、旅気分。



カオマンガイ風

しっとり 蒸し鶏

628 (税込690)

しっとりとうける
食感の鶏むね肉に
自家製ごまラー油が絶品!



ヤムウンセン

628 (税込690)



ごはん
大盛

+110
(税込120)

鶏の挽肉を濃厚な味で炒めた
ガバオの爽やかな香りが引き立つ
人気料理!



ごはん
大盛

+110
(税込120)

とんかつ
魯肉飯

1,073 (税込1,180)

辛さ・酸み・甘みが
程よいバランスの春雨サラダ!



さっぱり 冷麺

1,073 (税込1,180)

夏の人気ナンバーワン
メニュー!

五香粉の香りが食欲増進!
とろとろのトンボロー豚の角煮を
ほかにご飯にたっぷり乗せた逸品!



マンゴー&タピオカの
アジアンパフェ

710 (税込780)

2025年の土用の丑の日は、
7月19日と7月31日

土用の丑の日は、夏の土用期間中の丑の日を指し、元々は「う」のつく食べ物を食べて夏バテを防ぐという風習がありました。うなぎを土用の丑の日に食べる習慣は、江戸時代に定着したと言われております。きっかけは諸説ありますが、有力なのが平賀源内の発案によるというものです。
当時主流だった天然うなぎの旬は秋から冬。うなぎ屋が、平賀源内に対して「夏場はうなぎが売れなくて困る」と相談したところ、「土用の丑の日はうなぎの日」と店頭に張り紙をして宣伝するよう提案されたことがはじまりだそうです。

期間限定

うなぎ

選べる3種のうなぎ重

小鉢

漬物

お吸い物

うざく

「特上うなぎ重」

単品 2,137 (税込2,350) 漬物・お吸い物付き

御膳 2,591 (税込2,850) うざく・小鉢・漬物・お吸い物付き

「うなぎ重」

単品 1,346 (税込1,480) 漬物・お吸い物付き

御膳 1,800 (税込1,980) うざく・小鉢・漬物・お吸い物付き

「うなぎちらし重」

単品 1,437 (税込1,580) 漬物・お吸い物付き

御膳 1,891 (税込2,080) うざく・小鉢・漬物・お吸い物付き

すべての御膳に
うざく/小鉢/漬物/お吸い物
が付きます

単品は漬物/お吸い物が付きます

ご飯大盛 +110 (税込120)