

お好きなビーフンに、選べる一品料理、週替わり小鉢5種、ごはん、スープ、デザートが付きます。

ビーフンの大盛(めんのみ約2倍量)+200 ごはんのおかわり+50



健民式焼米粉ランチ
1800



ピリ辛焼米粉ランチ
1900



海鮮五目汁米粉ランチ
2100



海鮮焼米粉ランチ
2400



ピリ辛
海鮮焼米粉ランチ
2500



ピリ辛汁米粉ランチ
2100



GFしょうゆラーメン
ランチ
2100



夏季限定

徳島県産すだち香る
冷やしGFしょうゆラーメン
ランチ

2500

全ランチのスープを
ふかひれスープに
グレードアップ!

+500



【選べる一品料理】



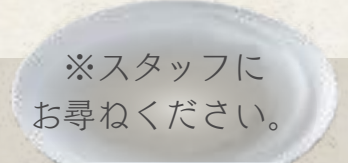
神戸ポークの酢豚



淡路鶏の唐揚げ



大海老のマヨネーズ



※スタッフに
お尋ねください。

本日の一品

ランチタイムだけのお得価格!

【追加セットドリンク】

—ソフトドリンク—

—アルコール—

- ・黒烏龍茶
- ・アイスジャスミン茶
- ・日向夏スパークリング
- ・青森りんごジュース

各300

- ・日向夏スパークリングサワー
- ・白ワイングラス
- ・赤ワイングラス
- ・米焼酎ハクタカ (ロック・ソーダ) 各500

コース・セット

季節のおすすめコース

6800



- ・健民冷菜4種
- ・フカヒレスープ貝柱のロワイヤル
- ・健民特製「冷製八宝菜」
- ・自家製お米の点心
- ・旬の海鮮料理
- ・神戸ポークの東坡肉トシヤク
- ・選べるお食事
健民式焼米粉／麻婆豆腐とご飯／G.P.しょうゆラーメン
- ・デザート・中国茶

健民コース

10000

- ・旬の鮮魚の中華風お造り
- ・健民冷菜5種
- ・ミニフカヒレの姿煮込み干貝柱のロワイヤル
- ・健民特製「冷製八宝菜」
- ・旬の海鮮料理
- ・淡路牛の炒め（味付けをお選び下さい）
XO醤／オイスター／黒胡椒
- ・選べるお食事
健民式焼米粉／麻婆豆腐とご飯／G.P.しょうゆラーメン
- ・デザート・中国茶

みなと神戸セット

4800

- ・健民冷菜3種
- ・酸辣湯
- ・大海老のチリソース煮
- ・神戸ポークの酢豚
- ・麻婆豆腐とご飯
- ・健民式焼米粉
- ・デザート・中国茶

冷菜

健民冷菜5種

1200

淡路どりの白切鶏（蒸し鶏）

1300

淡路どりの口水鶏（よだれ鶏）

1400

ケンミン特製生春巻

750

米粉サラダ大（3〜4名様分）

1600

米粉サラダ小（1〜2名様分）

800

鮮搾菜

600

老虎菜ラオフサイ

1000

（パクチーの食べるラー油和え）

鮮魚のお造り

時価

春雨

麻婆春雨

1300

季節野菜と春雨の炒め

1400

海鮮

本日の海鮮料理

時価

大海老のチリソース煮

1800

大海老のマヨネーズ和え

1800

鳥賊の米の衣揚げ

1400



肉

神戸ポークの酢豚	1500
淡路どりの米の衣揚げ	1500
淡路どりの油淋鶏	1600
神戸ポークの東坡肉 （自家製米粉パン添え）	1200

野菜

特製土鍋麻婆豆腐	1500
空心菜のガーリック炒め	1200
空心菜の自家製XO醬炒め	1500

米粉

健民式焼米粉	1000
ピリ辛焼米粉	1100
海鮮焼米粉	1600
ピリ辛海鮮焼米粉	1700
海鮮五目汁米粉	1300
ピリ辛汁米粉	1300
特製土鍋焼米粉	1800

点心

海老とほたての腸粉	1400
米皮の春卷	900
米粉焼売	600

スープ

フカヒレの姿煮込み	時価
フカヒレスープ（2人前）	1500
酸辣湯（2人前）	1000

ご飯

神戸ポークの 自家製又焼入り炒飯	1200
海老玉ごはん	1500

甜点／デザート

杏仁豆腐	600
タピオカ入り ココナッツミルク	600
マンゴープリン	700

DRINK MENU

中国料理 **健民**
DINING

ビール

麦芽を一切使用せず、代わりにお米を100%使用したビールです。

ライスクラフトビール

RICE HACK BREWERY 三重県

オリビア 雅

濃い琥珀色になるまで
お米の味わい深さを引き出しました。
複数のアロマホップが織りなす香りと
苦味は、クセになるけど飲み飽きず
雅やかな気分にしてくれます。



オリビア 爽

挽きたてジュニパーベリーとスパイスが
丁寧仕立てたお米と出会って、新たな
爽やかさが生まれました。未体験な心地
良さを味わえるおすすめな一杯です。



オリビア 凜

お米由来の優しい旨味を、
隠し味のスパイスで凜とした味わいに
仕上げました。お米100%の「のどごし」を
体感できる、正真正銘のライスラガーです。



各 1 2 0 0

ノンアルコールビール

6 0 0

日本酒を蒸留した新しい蒸留酒

浄酎

ホワイト

「JOCHU White」は、ナオライが提携する
日本酒酒蔵から、その時期にベストな純米酒を
厳選、浄溜、ブレンドして生まれる、
浄酎の原点的な商品です。
日本酒がもつ華やかな香りや、
甘美な味わいをお楽しみください。



ゴールド

浄酎をさらに1年以上、
アメリカンホワイトオーク樽またはミズナラ樽で
じっくりと熟成。芳醇な香ばしさと、
バニラのような甘やかさが引き立ちます。
その味わいは、日本酒のように華やかで、
ウイスキーのように奥深い味わい。



ロック

ストレート

水割り

ソーダ割

各 1 0 0 0

ウイスキー

六甲山蒸溜所/GF RAMEN LABオリジナル

ライスウイスキー

ケンミン食品が大阪関西万博に出店した【GF RAMEN LAB】オリジナルのお米のウイスキーです



ロック
ハイボール

各 1 2 0 0

焼酎

米焼酎

ハクタカ

特A地区兵庫県吉川町産山田錦を主原料とし、「宮水」で仕込んだ本格純米焼酎。クセのない柔らかな風味とまろやかな味わいが人気です



ロック
ハイボール

各 8 0 0

日本酒

すみの酒店推薦 三宅酒造・兵庫県

クエ/QA

兵庫県加西市九会（くえ）の山田錦と万願寺川水系の地下水。QA（クエ）は、禅問答のように土地の自然に問い続ける、真摯な造り手の心と地元のお米が醸した、お米の味がするお酒です



1 2 0 0

田酒 西田酒造店・青森県

お米由来のふくよかで豊かな旨みと、すっきりとした後味（キレ）が特徴です。食中酒として海鮮や肉料理と抜群の相性を誇ります

1 2 0 0

ソフトドリンク

黒烏龍茶	5 5 0
ホット茉莉花茶	4 5 0
アイス茉莉花茶	4 5 0
布引ダイヤモンドレモン	6 0 0
布引スパークリング	5 5 0
青森りんごジュース	6 0 0
キッズりんごジュース	3 0 0

季節限定販売

日向夏スパークリング 6 0 0

ノンアルコール・ワイン

ソーヴィニヨン・ブラン種	
白ぶどうジュース	8 0 0
メルロー種	
赤ぶどうジュース	8 0 0

中国茶

当社の飲料原料部のバイヤー厳選の高品質な中国茶

高山肉桂

こうざんにっけい

武夷山の高山地帯にて丁寧に育てられた岩茶の一種。肉桂特有の甘くスパイシーな香りに、重厚で力強い味わいが重なります。余韻にはほのかな甘みとミネラル感が残り、格別な存在感を放つ一杯です。

正山小種茶

せいざんしょうしゅちや

中国福建省武夷山桐木関が原産の紅茶（ホンチャ）。世界で最初の紅茶とされています。フルーティーで、やさしい甘みですがスッキリとした飲み口で食事にもよく合います。

大紅袍

だいこうほう

武夷山に自生する母樹を起源とする、岩茶を代表する銘茶。重厚で奥深い焙煎香と、幾重にも重なる複雑な風味。力強さと繊細さを併せ持ち、余韻は長く、格別な存在感を放ちます。重厚でコクがあり、岩茶特有の「岩韻（がんいん）」と呼ばれるミネラル感たっぷりの余韻が楽しめます。

白芽奇蘭

はくがきらん

福建省漳州市平和県が原産の烏龍茶。半発酵茶に分類されます。新芽が白みを帯びており香りが蘭の花のような気品ある香りを持つことから名付けられました。主に高山地帯で栽培され、清らかで、力強い風土の香りと味わいを与えています。

各 1 2 0 0

毛峰

もうほう

白い産毛に覆われている春の早い時期に収穫される新芽を使用して作られる非常に希少な茶葉です。華やかな香りと、飲み干した後に広がる柔らかな甘みが特徴の最高級ジャスミン茶です。

老叢水仙

ろうそうすいせん

【老叢】とは樹齢50～100年の古い茶樹を指します。若い木にはない落ち着いた香りと、厚みのある口当たりが特徴で、奥深く滋味深さを感じられます。収穫量が限られる希少な品種です。

白牡丹

ばいむーたん

白茶特有のやさしい甘みと華やかな香りが特徴。渋みが少なく、まろやかで透明感のある味わいを楽しめる中国茶です。

各 1 8 0 0

白ワイン | グラス

🇮🇹 トッレゼッラ | ピノ・グリージョ

軽快ですっきり。前菜や冷菜に合わせやすい一杯

900

🇮🇹 ソアヴェ・クラシコ

ミネラル感ときれいな酸。

当店の焼ビーフンとの相性は抜群です

1300

🇫🇷 ハウス・オブ・スミス | シャルドネ

酸がきれいで樽は控えめ。コクがあり、料理にしっかり寄り添います

1600

ノンアルコール・ワイン

ソーヴィニヨン・ブラン種

白ぶどうジュース

800

赤ワイン | グラス

🇮🇹 トッレゼラ | メルロー

やさしい果実のニュアンスと穏やかな飲み口料理を引き立てる、バランスの良い赤

900

🇺🇸 ピーター・レーマン | シラーズ

果実味とスパイス感のある濃厚な味わい。肉料理や香ばしい炒め料理によく合います

1200

🇮🇹 ボッジョレ・ヴォルピ | ジンファンデル

ふくらみのある果実味と厚みのある口当た。麻婆豆腐をはじめ、コクのある料理と好相性です

1200

ノンアルコール・ワイン

メルロー種

赤ぶどうジュース

800

スパークリングワイン/シャンパーニュ | ボトル

🇪🇸 カヴァ | マカベネ、チャレロ、パレリャーダ

きめ細かな泡と爽やかな果実味 すっきりと広がる心地よい一本

4000

🇫🇷 ランソン ブラック | ピノ・ノワール、シャルドネ、ムニエ

キレのある酸と繊細な泡立ちが魅力の、王道シャンパーニュ

18000

白ワイン | ボトル

🇪🇸 カステイリャ・ラ・マンチャ | ソーヴィニヨン・ブラン

爽やかな柑橘香とキレのある酸 食中に映える軽快な辛口

5000

🇮🇹 ローマ ビアッコ

| モンテプルチアーノ、チェザーネーゼ、サンジョヴェーゼなど

やわらかな果実味がふわりと広がる やさしくなじむ心地よい余韻

8000

🇩🇪 アルバートグラス リースリング | リースリング

澄んだ果実味と伸びやかな酸 透明感あふれるリースリング

8000

🇫🇷 シャブリ ラ・ピエレレ

| シャルドネ (シャブリAOCのため100%)

シャブリらしい凛とした酸とミネラル、すっきり辛口の味わい

9000

🇫🇷 アコンカグア シャルドネ | シャルドネ

熟した果実味とほどよい樽香 ふくよかで奥行きある味わい

13000

🇫🇷 シャブリ プルミエクリュ | シャルドネ

気品ある酸と凝縮したミネラル、ひときわ緻密で端正な味わい

15000

🇫🇷 E.ギガル シャトーヌフ・デュ・パプ ブラン

| グレナッシュ・ブラン、ルーサヌ、クレレット、ブルブルーランなど

完熟した桃や洋梨のような凝縮感のある果実味に、穏やかな酸とミネラル


16000


🇫🇷 ピエール・ポネル ムルソー 2022 | シャルドネ

ふくよかなコクが最大の特徴。力強い果実味を品ある酸が支える。


50000


ロゼワイン | ボトル


 カスティーリャ・ラ・マンチャ ロゼ
| テンプラニーリョ、ガルナッチャ、ボバルなど
華やかな果実味とやわらかな酸が心地よいロゼ
5000


 プロヴァンス ロゼ
| グルナッシュ、サンソー、シラー、ムールヴェードルなど
淡く上品な果実味と涼やかな余韻 料理に寄り添う辛口
13000


赤ワイン | ボトル


 カスティーリャ・ラ・マンチャ | カベルネ・ソーヴィニヨン
凝縮した果実味と力強いタンニン 余韻まで厚みある味わい
5000


 ローマ ロッソ
| モンテプルチアーノ、チェザーネーゼ、サンジョヴェーゼなど
熟した果実味とやわらかなタンニン まろやかで包み込む味わい
8000


 ピエモンテ ネッピオーロ | ネッピオーロ
華やかな香りとときめ細かなタンニンの余韻にほのかな渋みが残る
9000









 ブルゴーニュ ピノ・ノワール | ピノ・ノワール
赤い果実の香りとときめ細かなタンニン 余韻に宿る繊細な奥行き
10000

 アコンカグア シラー | シラー
黒系果実の凝縮感とスパイス 迫力ある余韻が続く一本
13000

 シャトーサント・リュス・ベルヴ・ルージュ ボルドー
| メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フランなど
熟成が織りなす深い香りと広がる奥行きボルドーの風格漂う一本
14000

 リッジ・ヴィンヤーズパソ・ロブレス ジンファンデル 2018
| ジンファンデル
完熟したジャムのような濃厚な果実味。14.8%という高いアルコール度数由来のボリューム感がありますが、口当たりは非常に滑らか。
18000

 マルゴー・デュ・シャトー・マルゴー 2019
| カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー (主体)
滑らかなタンニンと、赤系・黒系果実の純度の高い旨味にオークのニュアンスが完璧に溶け込んでおり、深みがありつつも軽やかささえ感じさせる高貴な辛口
40000

	 小麦 Wheat	 卵 Egg	 乳 Milk	 エビ Shrimp	 カニ Crab	 くるみ Walnuts	 そば Buckwheat	 落花生 Peanut
健民式焼米粉								
ピリ辛焼米粉								✓
土鍋焼米粉				✓				
海鮮焼米粉			✓	✓				
ピリ辛海鮮焼米粉				✓				✓
海鮮五目汁米粉			✓	✓				
ピリ辛汁米粉			✓	✓				✓
老虎菜				✓				✓
米粉サラダ								
淡路どりの蒸し鶏								✓
淡路どりのよだれ鶏				✓				✓
鮮搾菜								
ケンミン特製生春巻				✓				✓
酸辣湯		✓	✓					
フカヒレスープ								
空心菜のガーリック炒め			✓					
空心菜のXO醤炒め			✓	✓				
季節野菜と春雨炒め			✓					
麻婆はるさめ		✓	✓					
麻婆豆腐		✓	✓					

小麦
Wheat卵
Egg乳
Milkエビ
Shrimpカニ
Crabくるみ
Walnutsそば
Buckwheat落花生
Peanut神戸ポークのトンポーロー
※アレルギーは付属の中華パンに含まれます。

神戸ポークの酢豚

淡路どりの米の衣揚げ



淡路どりの油淋鶏

イカの米の衣揚げ

大海老のチリソース煮



大海老のマヨネーズ



米粉焼売



米皮の春巻

海老とホタテの腸粉



神戸ポークの叉焼入り炒飯



海老玉ごはん

タピオカ入り
ココナッツミルク

マンゴープリン



杏仁豆腐



ご確認ください



①アレルギーの微量混入リスクがございます

キッチンでは共用の調理器具や食器類を使用し様々な食材を扱っておりますため、アレルギーの微量混入等がある場合がございます。また、揚げ油に関しましても共用で使用しておりますので、お客様ご自身での判断を仰ぎたく存じます。

②表に無いアレルギーに関して

表示義務のある特定原材料8品目以外のアレルギーにつきましては、スタッフにお尋ねください。また、他社食材工場等での微量な混入については把握できていないため、お客様ご自身での判断を仰ぎたく存じます。