



と㊟ エムズスタイルについて

その 1 | こだわり食材

自家菜園の新鮮野菜で作る「本格中国料理」

地元富里や自家菜園で朝とれた旬の野菜、小さいお子様にも安心して食べさせられる”安心・安全食材”を使用しています。シャキシャキ、ふりふりなお野菜をご堪能ください。



その 2 | こだわりの料理

厳選された旬の食材で作られる レポートリー多彩な料理



エムズスタイルは、ひとつひとつ手作
りで料理を提供しております。

季節の旬野菜を使用した贅沢な
コース料理は、カップルをはじ
め、女子会などでも大人気。エ
ムズスタイルの味を存分にご堪能

いただけます。また、お弁当、オード
ブル等も承っております。メニューに載っていないお酒・ワイ
ンも多数ご用意しておりますのでお気軽にお声かけください。

さの こういち
料理長 佐野 貢一

【プロフィール】

1971 年千葉生まれ。
辻調理師専門学校卒業後、千葉県柏市の中国料理店
「知味齋」に入社。四川、北京をはじめ中国全土の
料理を幅広く習得する。同店西口店の料理長を経て、
2006 年 6 月「エムズスタイル」を開業。
手作り・美味しいものしか提供しないこだわりの姿勢が
地元をはじめ遠方（東京 / 茨城 / 埼玉）からの
多くのファンに支持されている。



エムズスタイル

ランチ

Lunch

11:30 ~ 14:00(L.O)

自家菜園の採れたてお野菜をふんだんに使ったランチメニューです。

日替りランチ ※日祝除く 800 円

Today's Special Lunch

日替わりメイン料理

お漬物 / サラダ

本日のスープ / ライス ※ライスおかわり無料



日替りランチ

ランチプレート ※日祝除く 1,380 円

Today's Special Lunch plate

※ライスおかわり無料

本日の麺飯 ※日祝除く 1,000 円

Today's Noodles

ランチ用サイドメニュー ※日祝除く 各 350 円

- ◆小龍包＋ふかひれ餃子 Soup dumplings & Steamed shark fin dumplings
- ◆焼餃子 (3 粒) Steamed meatball (pork)dumplings
- ◆海老蒸し餃子＋焼売 (2 粒) Steamed shrimp dumplings & Fried salt cuttlefish and shrimp
- ◆マンゴープリン Mango pudding
- ◆杏仁豆腐 Chinese Almond jelly
- ◆黒胡麻アイス Black sesame ice cream



日替りランチプレート

ソフトドリンク ※日祝除く 各 150 円

- ◆オレンジジュース 100% Orange juice
- ◆赤ふどうジュース 100% Grape juice
- ◆アイスウーロン茶 Ice Oolong
- ◆アイスコーヒー Ice Coffee
- ◆挽きたてホットコーヒー Coffee
- ◆紅茶 Tea

ランチコース A

Lunch Course "A"

※日曜日・祝日もご注文いただけます

1,800 円

サラダ
麻婆豆腐
エビチリ
焼売 2 粒 / 唐揚げ 1 粒
本日のスープ / ハーフ麺
特製デザート
ソフトドリンク

※メニューは参考例です。季節または仕入の状況により変わります

ランチコース B

Lunch Course "B"

※日曜日・祝日もご注文いただけます

2,800 円

サラダ
自家製野菜料理
麻婆豆腐
ホタテ
小龍包 1 粒 / フカヒレ餃子 1 粒
本日のスープ / ハーフ麺
特製デザート
ソフトドリンク

※メニューは参考例です。季節または仕入の状況により変わります



コース

Course

季節に合わせたコース料理をご用意致します。

エムズスタイル自慢の厳選された、海鮮、旬の素材を活かしたお料理をお楽しみ下さい。

ベーシックコース

Basic Course

3,800 円

前菜サラダ

北海道ホタテと紋甲イカ季節野菜の塩炒め

小龍包・ふかひれ餃子

海老チリ or エビマヨ

鮮魚の姿蒸し・香港スタイル

本日の自家菜園野菜料理

四川麻婆豆腐・ライス or 本日の料理長おまかせ麺飯

デザート

※メニューは参考例です。季節または仕入の状況により変わります

デラックスコース

要予約

Deluxe Course

6,800 円

前菜四種

北海道ホタテと紋甲イカ季節野菜・黄ニラ塩炒め

大正海老のチリソース or エビマヨ

黒毛和牛サーロインとセロリの湖南風ビリ辛炒め

鮮魚の姿蒸し・香港スタイル

本日の自家菜園野菜料理

四川麻婆豆腐・ライス or 本日の料理長おまかせ麺飯

デザート

※メニューは参考例です。季節または仕入の状況により変わります

デザート

Dessert

要 予 約

日本で作れるのは数人しかいない

サンブーチャン

幻のデザート “三不粘”

三不粘とは、中国語で「3つにつかない」の意味。
『血に貼り付かず』『箸にも付かず』『歯にもくっつかない』材料は、
卵黄、砂糖、ラード、でんぷんとシンプル。
作り方がとても難しく、中国の料理人でも失敗を恐れて 作らないとか。。
口に入れるとまろやかな柔らかさと甘さが広がり、
貼り付かずざらりとして、卵臭さありません。
摩訶不思議な新食感デザートです。

3～4名 1,800円 / 6～8名 3,000円

※三不粘は要予約。ご来店後のご注文は承りません。

マンゴープリン 芒果凍布甸)
Mango pudding
マンゴーと生クリームのなめらかプリン

450円

黒胡麻アイス (黒胡麻冰淇淋)
Black sesame ice cream
黒胡麻たっぷりのアイス

450円

あんにんどうふ (杏仁豆腐)
Chinese Almond jelly
南杏 (なんしん) を使ってミルクたっぷり

450円

バニラアイス (華尼拉冰淇淋)
Vanilla ice cream
定番のアイスクリーム

400円

宴会コース

Course

要 予 約

宴会コース

Banquet Course

5,000円

(飲み放題 120分付)

エムズスタイルでは、七五三・
還暦祝・結納・結婚式2次会などの
冠婚葬祭・宴会にぴったりな
“宴会コース”をご用意しております。
また、10名様よりご利用頂ける
広々とした個室(大型モニター付)も
ご用意しております。
まずはスタッフまでご相談ください。

前菜

Appetizer

ピータン (皮蛋)

400円

Pitan
アヒルの玉子を熟成

ザーサイ (搾菜)

400円

Chinese pickled vegetable
中国のお漬物

バンバンジー (棒々鶏)

600円

Cold sesame noodle with chicken
蒸し鶏、胡麻ソースかけ



ピータン



ザーサイ



バンバンジー

スペシャリテ

Special dishes

ふかひれの姿煮 (中) (紅焼排翅 中) 8,200円

Simmered shark fin for one or two people
オイスターソース仕立て 1～2名様向き

ふかひれの姿煮 (大) (紅焼排翅 大) 13,000円

Simmered shark fin for 3 people
オイスターソース仕立て 3名様向き



点心

Side dishes

ショウロンポウ (小籠包) 3粒

600円

Soup dumplings 3P
スープの入った点心。黒酢を添えて

ハーガオ (蝦餃) 3粒

480円

Steamed shrimp dumplings 3P
海老蒸し餃子

シュウマイ (焼売) 3粒

350円

Fried salt cuttlefish and shrimp
おなじみの肉焼売

焼餃子 (鍋貼餃子) 5粒

500円

Steamed meatball (pork) dumplings 3P
蒸した後にカリッと焼き上げます

はなまき (花捲)

1粒 100円

Fried dumpling
蒸しパン。お料理のお供に。お子様にも。二粒より承ります

フカヒレ餃子 (魚翅餃子)

600円

Steamed shark fin dumplings 3P
ふかひれ入り蒸し餃子



フカヒレ餃子



ハーガオ



シュウマイ



焼餃子



はなまき

※表示価格はすべて税別価格となります

一品

A la carte

ロコミで遠方から訪れるお客様多数
一度食べたらクセになる辛さ

四川麻婆豆腐

専用ブレンド豆板醤、花椒、自家製ラー油、
一味唐辛子や鷹の爪を使って、
本場の辛さをオリジナルの手法で追求した
エムズスタイルの四川麻婆豆腐。
「あの店の麻婆豆腐は辛いけど...クセになる!!!」と
ロコミで広がり、地元をはじめ
東京・埼玉・茨城・神奈川など
遠方から訪れるファンも多い。
エムズスタイルこだわりの四川麻婆豆腐、
ぜひ一度お試しください。

1,200 円    

紋甲イカの温かいマリネ（白灼墨魚） 1,600 円
Hot Marinated cuttlefish

エビと紋甲イカの塩炒め（清炒双鮮） 1,600 円
Fried salt cuttlefish and shrimp
海老と紋甲イカの季節野菜のあっさり塩炒め

海老のチリソース（乾焼蝦仁） 1,600 円
Sweet and chili shrimp
お子様でも OK。お好みでラー油をおかけください

マーボードウフ（四川麻婆豆腐）     1,200 円
Mapo tofu
エムズのスペシャリテ。痺れる辛さ

サンラータン（酸辣湯）   800 円
Chinese spicy hot and sour soup
胡椒を効かせた酸味のスープ

ゴンバオチーティン（宮保鶏丁）    1,300 円
Szechuan style chicken and peanuts stir-fry
茨城県産鶏もも肉と唐辛子、カシューナッツの四川風甘辛炒め
※辛さ調整可能です

茨城県産若鶏の唐揚げ（軟炸子鶏） 一粒 180 円
Deep fried chicken
ジューシーな大粒な鶏の唐揚げ 二粒より承ります

お料理と組み合わせてどうぞ

ライスセット Rice set （ライス・スープ・お漬物） 200 円



紋甲イカの温かいマリネ



紋甲イカとエビの塩炒め



海老のチリソース



サンラータン



ゴンバオチーティン



茨城県産若鶏の唐揚げ

麺料理

Noodles

醤油らーめん（老麺） 700 円
Soy sauce flavor Ramen noodle soup
定番の醤油ラーメン

海鮮タンメン（海鮮湯麺） 1,500 円
Chinese noodle soup with seafood
繊細な塩味と贅沢海鮮たっぷりのタンメン

かんとんめん（広東麺） 1,000 円
Cantonese style ramen noodle soup
醤油ベース。五目あんかけラーメン。

たんたんめん（担々麺）   1,000 円
Szechuan style sesame spicy noodles
上質の胡麻を使用。風味豊かな担々麺。

五目焼きそば（什錦炒麺） 1,000 円
Fried crispy noodles
カリッと香ばしい五目あんかけ焼きそば



海鮮タンメン



かんとんめん



たんたんめん



五目焼きそば

飯料理

Rice

チャーハン（炒飯） 1,000 円
Chinese fried rice
おなじみ定番のチャーハン

中華丼（什錦烩飯） 950 円
stir-fried vegetables and seafood on rice
五目あんかけ中華丼

麻婆豆腐丼（麻婆烩飯） 1,200 円
Mapo doufu on rice
花椒香る旨辛麻婆豆腐丼

ライスセット（ライス・スープ・お漬物） 200 円
Rice set
お料理と組み合わせてどうぞ



チャーハン

※表示価格はすべて税別価格となります