

炸酱面 / ジャーチャー麺

zha jiang mian
ジャージャンミエン

北京の伝統料理「老北京菜」のひとつ。うどんのような麺に枝豆、セロリ、葱、キュウリ、モヤシ、紅芯大根などの具と甜面醤ベースの肉味噌を混ぜて食べます。8～15元。



担担面 / タンタン麺

dan dan mian
ダندانミエン

四川料理のシメに食べられることが多い麺です。勢いよくズズッと食べると喉に唐辛子と山椒のしびれるような辛さがくるのでご注意ください。5～20元。



刀削面 / 刀削麺

dao xiao mian
ダオシャオミエン

麺を茹でるときに刀で削りながらお湯に落としていくのが名前の由来。麺発祥の地・山西の麺です。モチモチした食感が特徴です。10～40元。



猫耳朵面

mao er duo mian
マオアールトゥオミエン

生地を手作業でクルッと丸くひねった山西省の麺料理。その見ためが、まるで猫の耳みたいだったため、この名がつけました。20～30元。



米线

mi xian
ミーシエン

食べる直前に、アツアツに煮立ったスープへ、麺、魚や鶏肉の薄切り、ハム、鶏肉、アヒル肉などの具を入れる雲南省の麺。麺は米から作られています。10～40元。



馅饼

xian bing
シエンピン

小麦粉で作ったクレープのような薄い皮で、豚肉や葱などの具を挟んで焼いたもの。中の具がジューシーで、食べ応えがあるスナック。6～15元。



南瓜饼

nan gua bing
ナングアピン

カボチャの餡が入ったお餅を揚げたデザートです。女性にファンが多いのも納得のお味。野菜の自然な甘さとモチモチ感がたまりません。20～40元。



奶酪

nai lao
ナイラオ

ほんのりとお酒の香りがする、甘さ控えめな牛乳プリン。遊牧民族が作ったものが宮廷料理として発展し、今に伝えられました。5～10元。



奶卷

nai juan
ナイジュエン

これも宮廷料理として伝えられた点心のひとつ。お味は、小豆餡入りのレアチーズケーキといったところ。素朴な味です。3～30元。



汤圆

tang yuan
タンユエン

甘い黒ゴマ餡がトロリと入った白玉団子。小さなお碗に4個入りで出す店が多く、食後のデザートにちょうどいい量です。6～20元。

