



今月のおすすめ麺

Monthly Noodle Selection

三菜・ボヒニア限定メニュー

五目きしめん

五目基子麺 HK \$110

GOMOKU KISHIMEN 五目基子麺 is a thin, flat Udon noodle with 5 kinds of ingredients on the top. KISHIMEN is most famous noodle at AICHI prefecture 愛知県 in Japan. Someone says that it was originally introduced from China. At that time, the noodles were small disc shaped, like 碁. So, they called the noodles 碁子麺.

愛知県の名物きしめんは、玉子焼き、鳥肉、かまぼこ、ほうれんそう、ネギを載せて頂きます。きしめんの由来には諸説ありますが、そのひとつに中国から日本に伝わり、そのときは細長くはなく、将棋の駒に似た形をしていたことから、碁子麺(きしめん)と呼ばれるようになった、との説もあります。



写真と盛り付けが異なる場合があります

Photo Image

香港日本人倶楽部レストラン

The Hongkong Japanese Club Restaurant