



Black Sesame Fried Rice



Sanpou Double Soup Ramen

# 拉面玩家 玩转健康新口味

新菜单。新气象。

**花**费6个月时间钻研出新口味的拉面玩家,展现了大刀阔斧的精彩——首创的“黑芝麻炒饭”隆重呈献;滑如丝绸的“13分钟豆腐”趣味盎然;招牌拉面让你有更多的选择;还不止呢!16种全新登场的甜品与饮料,为口感披上一层清新。

要吃,当然是吃最健康的!

拉面玩家的“饭”,都是采用空运自日本新潟县的优质Niigata Rice,有多种煮法,如石头锅饭、黑芝麻炒饭,还有日式炸猪扒咖喱饭等。黑芝麻炒饭(\$10.80)绝对是创意之作。软滑的新泻米粒,用黑芝麻酱炒得香味四溢,配料有鸡肉、鸡蛋和黑芝麻籽。黑芝麻含有丰富的维生素B1(硫胺素)、镁和钙,好吃又营养。

到拉面玩家而不品尝拉面,似乎说不过去。新

的拉面汤底种类繁多,有酱油、猪骨、味噌、咖喱等口味。注重卡路里的你,一定很高兴靠到拉面的碗变小了(价格也调低啦)。为的,是要你留住肚子品尝更多的美味。

Sanpou Double Soup Ramen (\$14.80) 依旧是拉面玩家的招牌,崭新的汤头由采用日本酱油、猪骨和鱼油制作。配料包括猪颊肉、叉烧和特酱五花肉。值得一提的是,在每一头猪只中,只能获取200至300克的猪颊肉,可说非常珍贵。而所用的竹笋也是来自新潟,需要浸泡3天,再经过轻腌,保留了竹笋软化的质感和清新的口感。

Corn Miso Ramen (\$11.80) 是由7种味噌调成的集大成,汤头浓郁之极,配以略带辣味的猪肉碎、玉

米、豆芽、白菜、韭菜、胡萝卜及黑木耳,饱足而不饱腻。

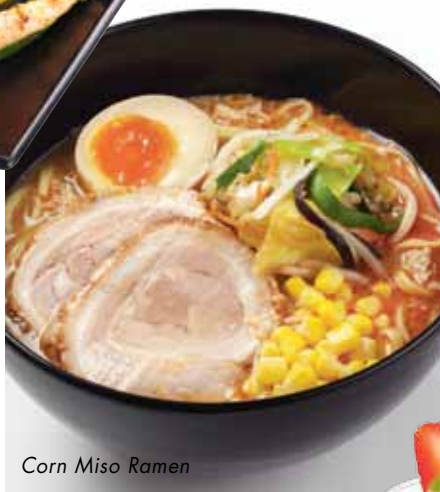
Nabemushi Tofu (\$6.80) 明显演化自传统茶碗蒸,有趣的是,服务生会在你眼前将豆腐混料倒入热锅中,并现场计时13分钟。宾客可见证丝滑的豆腐在形成,佐以酱油、鲣鱼屑及韭菜。另有鸡肉和虾肉版本,不过是以鸡蛋取代了豆腐。

Okura Mentai (\$4.80) 是水煮羊角豆,上面铺上一层蛋黄酱、鱼子和乳酪的混料,透着烟熏般的重口味,老少咸宜。

Nabemushi Tofu



Okura Mentai



Corn Miso Ramen



## 甜蜜诱惑!

在拉面玩家可以品尝到16种崭新的饮料和甜品,有用鲜磨的芝麻制成的,软软滑滑的黑芝麻布丁,还有清新的Yuzu(柚子)系列,冰饮带有香浓而又酸甜的日本橘类清新。所有的甜品及饮料都是来自拉面玩家厨房的天然之作。把第一手的新鲜与清香,呈献到你的面前。

