

菜 餚

C U I S I N E

THE YABA MISEN HOUSE

矢場味仙午餐套餐

矢場味仙ランチセット

YABA MISEN LUNCH SPECIAL

2,000



— 麵飯類 —

台灣×擔擔麵

台湾×坦々麵

Taiwan × Tantanmen

ザ・コンダーハウス自家製の胡麻だれとスープに、
矢場味仙の台湾ミンチとスープを
掛け合わせて完成させた渾身の一杯。

— 甜點 —

Conder 冰淇淋

コンダーアイスクリーム

Conder Signature Ice Cream

— 飲品 —

Conder 紅茶/咖啡

コンダーティー/コーヒー

Original Conder Tea / Coffee



THE CONDER HOUSE

1926

台湾ラーメンをはじめ、名古屋で長年愛される「矢場味仙」の代表料理に
ザ・コンダーハウスの感性を掛け合わせることで生まれた
ここでしか味わえない期間限定メニュー
新しい名古屋のダイニング体験をお楽しみください

2025.10月1日(水)より31日(金)まで

CURATED LOCALS

期間限定のディナーメニュー

2025.10月1日(水)より31日(金)まで



✿ 辛香味仙鮮春捲

1,200

辣香味仙生春巻き
Spicy Misen Fresh Spring Rolls

生春巻きに台湾ミンチを合わせた1品。
[コブクロ]の酸味の効いたソースで



✿ 隱藏版 牛雜拉麵高湯茶碗蒸 600

裏名物ホルモンラーメン茶碗蒸し
Secret Steamed Egg with Hormone Ramen Broth

矢場味仙の大人気メニュー、ホルモンラーメンの
スープを煮詰めてあんとして使用した茶碗蒸し



✿ 迷人豬肚炒青菜

虜のコブ青
Stir-Fried Pork Tripe with Greens

矢場味仙[コブクロ]とザ・コンダーハウスの
[青菜炒め]を掛け合わせた最強のお酒のおつまみ



✿ 台式香辣肉釀秋茄

1,200

旨辛台湾肉の秋茄子詰め
Spicy Taiwanese Pork-Stuffed Eggplant

台湾ミンチの旨味を活かし、水々しい茄子を
モッツアレラと共に、こうばしく焼き上げております。



✿ 矢場風燉飯

1,400

矢場リゾット
Yaba-Style Risotto

矢場味仙の台湾ミンチをベースにパルミジャーノ
チーズ、自家製辣油で仕上げた“辛い リゾット”



✿ 炒蛤蜊宴饗義式燉魚

4人前 8人前

7,000/14,000

浅利炒め宴饗アクアパッツァ ※事前予約必須(3日前)
Clam Festa Acqua Pazza

矢場味仙のあさり炒めを活かして山盛りのパクチーと
フレッシュのトマトや野菜をふんだんに使用した1品

※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。総額の税抜き金額に対して10%のサービス料を頂戴しています。
Please inform our staff if you have any food allergy. We kindly ask for a 10% service charge on the total amount before tax.

主餐

MAIN LUNCH

1,800

— 前菜 —

有機羽衣甘藍沙拉

オーガニックケールサラダ

Organic Kale Salad

— 點心 —

上湯紅雪蟹蘿蔔湯

紅ズワイ蟹と蕪の上湯スープ

Superior Broth with Red Snow Crab and Turnip

— 麵飯類 —

4 つの中からお選びください

1

擔擔麵

担々麵 2.0

Dan Dan Noodle

(大盛り +500円)

2

海南雞飯

海南シンガポールチキンライス

Hainanese Singapore Chicken Rice

3

什锦炒饭和汤品

五目炒飯

Assorted Fried Rice

4

香辣麻婆豆腐

スパイシー麻婆豆腐 + 白ごはん

Spicy Mapo Tofu with Rice

— 飲品 —

Conder紅茶/咖啡

コンダーティー/コーヒー

Original Conder Tea / Coffee

甜點

DESSERT

杏仁豆腐

500

杏仁豆腐

Chinese Almond Tofu

摩摩喳喳

500

モーモーチャーチャー

Bubur Cha Cha

反轉蘋果塔

900

タルトタタン

Tarte Tatin

巴斯克起司蛋糕

900

バスクチーズケーキ

Basque Cheese Cake

Conder芭菲

2,000

THEコンダーパフェ〜長野県産シャインマスカット〜

The Conder Parfit

鐵觀音冰淇淋

700

鉄観音アイス

Tieguanyin Ice Cream

Conder 套餐

CONDER COURSE

3,500

—— 前菜 ——

雲白肉

雲白肉

Sliced Pork with Garlic Sauce

—— 湯品 ——

上湯紅雪蟹蘿蔔湯

紅ズワイ蟹と蕪の上湯スープ

Superior Broth with Red Snow Crab and Turnip

—— 熱炒 主菜類 ——

2つの中からお選びください

1

大蝦辣椒醬炒

大海老のチリソース炒め

Stir-fried King Prawn with Chili Sauce

2

大蝦沙拉醬拌

大海老のマヨネーズ和え

King Prawn with Creamy Mayonnaise

—— 麵飯類 ——

2つの中からお選びください

1

香辣麻婆豆腐＋白飯

麻婆豆腐

Spicy Mapo Tofu with Rice

2

五目炒飯

五目炒飯

Fried Rice with Assorted Ingredients

+¥300で台湾×坦々麵に変更できます

—— 甜點 ——

6つの中からお選びください

1

杏仁豆腐

杏仁豆腐

Chinese Almond Tofu

2

摩摩喳喳

モーモーチャーチャー

Bubur Cha Cha

3

反轉蘋果塔

タルトタタン

Tarte Tatin

4

巴斯克起司蛋糕

バスクチーズケーキ

Basque Cheese Cake

5

Conder 芭菲

THE コンダーパフェ〜長野県産シャインマスカット〜

The Conder Parfit

+1,000

6

鐵觀音冰淇淋

鐵觀音アイス

Tieguanyin Ice Cream

—— 飲品 ——

Conder 紅茶/咖啡

コンダーティー/コーヒー

Original Conder Tea /Coffee

※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。総額の税抜き金額に対して10%のサービス料を頂戴しています。
Please inform our staff if you have any food allergy. We kindly ask for a 10% service charge on the total amount before tax.

現代中式套餐

MODERN CHINESE COURSE

8,800

—— 前菜 ——

雲白肉

雲白肉

Sliced Pork with Garlic Sauce

—— 點心 ——

北京烤鴨

北京ダック

Peking Duck

—— 湯品 ——

配餛飩湯

雲吞スープ

Wonton Soup

—— 熱炒 主菜類 ——

2款精选点心拼盘

厳選点心 2種類

Chef's Selection of Two Dim Sum

大蝦辣椒醬炒 / 大蝦沙拉醬拌

大海老のチリソース炒め / 大海老のマヨネーズ和え

Stir-fried King Prawn with Chili Sauce / King Prawn with Creamy Mayonnaise

廣東風燉煮近江牛膝肉

近江牛脛肉の広東風煮込み

Stew Omi Shank Meat Cantonese Style

—— 麵飯類 ——

紅雪蟹黑炒飯

紅ズワイ蟹の黒炒飯

Black Fried Rice with Red Snow Crab

—— 甜點 ——

頂級陽光玫瑰葡萄佐牛奶雪酪

厳選シャインマスカットとミルクジェラート

Premium Shine Muscat with Milk Gelato

※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。総額の税抜き金額に対して10%のサービス料を頂戴しています。
Please inform our staff if you have any food allergy. We kindly ask for a 10% service charge on the total amount before tax.