

菜 餚

C U I S I N E

THE YABA MISEN HOUSE

限定合作

EXCLUSIVE COLLABORATION



台式擔擔麵

台湾×担々麵

ハーフ フル
800 / 1,600

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。

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



THE CONDER HOUSE
1926

CURATED LOCALS



✧ 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

1,600

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

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.

前菜

APPETIZER

🍽️ 海鮮生春捲 海老の生春巻き Fresh Spring Rolls of Shrimp and Herb	1,200	🍽️ 北京烤鴨 北京ダック Peking Duck	1本/1,200
🍽️ 四川口水雞 四川よだれ鶏 Mouth Watering Chicken with Sichuan Sauce	1,300	青榨菜蝦醬 青ザーサイと干し海老醬 Zha-cai Dried Shrimp	800
自家製蜂蜜叉燒 自家製はちみつ叉焼 Homemade Honey Char Siu	1,200	前菜拼盤 前菜の盛り合わせ Assorted Appetizers	1,900
XO醬 XO醬 XO Sauce	800	紅雪蟹蘿蔔上湯 紅ズワイ蟹と蕪の上湯スープ Red Snow Crab and Turnip Soup in Superior Broth	900

點心

DIM SUM

小籠包 小籠包 Xiaolongbao	1個/300	塔斯馬尼亞燒賣 タスマニア焼売 Meat Shumai with Tasmania Mustard	1個/300
特大燒賣 大粒肉焼売 Large Shumai	1個/400	🍽️ 鰻魚春捲 うなぎの春巻き Eel Spring Roll	1本/600



海老の生春巻き



うなぎの春巻き

熱炒 主菜類

MAIN

蔬菜與魚類

VEGETABLES & SEAFOOD

異國風炒時蔬

エスニック青菜炒め
Stir-Fried Asian Greens

1,500

🍽️ 辣炒蝦佐中式辣醬

海老のチリソース炒め
Stir-Fried Shrimp in Chilli Sauce

2,200

🍽️ 大蝦沙拉 蛋黃美乃滋風味 2,200

大海老のマヨネーズ和え
Shrimp with Mayonnaise Sauce

本日鮮魚與鮑魚蔬菜芡汁 3,500

本日の鮮魚と鮑の野菜餡かけ
Today's Fresh Fish & Abalone with Seasonal Vegetable Sauce

肉類料理

MEAT DISHES

🍽️ 招牌黑醋咕咾肉

特製 黑酢豚
Sweet and Sour Pork with Black Vinegar

1,900

愛知縣產三河赤雞油淋雞 2,300

愛知県産三河赤鶏の油淋鶏
Crispy Chicken with Scallion & Vinegar Dressing

🍽️ 青椒肉絲

青椒肉絲
Stir-fried Shredded Pork with Green Peppers

1,800

齋藤特製 黑醋豬排三明治 1,800

齋藤さんの黒酢カツサンド
Pork Cutlet Sandwich with Black Vinegar



特製 黑酢豚



齋藤さんの黒酢カツサンド

※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.

麵飯類

NOODLE & RICE

麵類

NOODLES

🌸 擔擔麵
担々麵 2.0
Dan Dan Noodles

800/1,600

飯類

RICE DISHES

🌸 松露炒飯
トリュフ炒飯
Truffle Fried Rice

1,800

麻婆豆腐
スパイシー麻婆豆腐
Spicy Mapo Tofu

1,800

招牌什錦炒飯
五目炒飯
Fried Rice

1,500



担々麵 2.0



スパイシー麻婆豆腐

甜點

DESSERT

杏仁豆腐

杏仁豆腐
Almond Tofu

700

Conder 芭菲

2,000

THEコンダーパフェ~長崎県産シャインマスカット~
The Conder Parfait

摩摩喳喳

モーモーチャーチャー
Bubur Cha Cha

700

兵庫縣丹波栗千層酥

1,200

兵庫県 丹波栗のミルフィーユ
Mille-feuille with Tamba Chestnuts from Hyogo

🍷 巴斯克起司蛋糕

バスクチーズケーキ
Basque Cheese Cake

900

康德屋冰淇淋

700

コンダーアイスクリーム
Conder Ice Cream

🍷 芝麻球

ごま団子
Sesame Dumplings

1個/300



バスクチーズケーキ



THEコンダーパフェ

※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.