



素材選びと調理法へのこだわり ヘルシーな本格中華料理を気軽に

チャイニーズキッチン
味彩で
いただきガス。

2011年のオープン以来、気軽に本格中華料理を楽しめるお店として多くのリピーターに愛される『味彩』。地元江別産を含む道内産素材にこだわり(お米はななつぼし!)、野菜をたっぷり、ラーメンにラードは使わないなど身体にやさしい美味しさの提供を心がけています。同店人気ランキングNO.1の「あんかけ焼きそば」をはじめ、「海鮮あんかけ焼きそば」「麻婆ラーメン」から1日20食限定の「函館塩ラーメン」まで選べる魅力多彩に。ボリュームたっぷりのお得なセットメニュー、お酒のおつまみに人気の点心メニュー、本格中華オードブルも大好評。カウンター、テーブル席、小上がりがそろう店内は、美術が得意な息子さんのステキな絵が飾られ、とってもアットホームな雰囲気ですよ!



五目中華風焼きそば 800円(税抜)



麻婆ラーメン 900円(税抜)



から揚げ丼+半ラーメンセット 1,000円(税抜)

voice

お店の中華はおうちで作って食べるのと全然違うよね!
体にやさしい気遣いが感じられるメニューで、
たくさん食べても許されちゃう?

表紙絵/アベミチコ



チャイニーズキッチン 味彩

江別市野幌美幸町32-6
電話(011)381-2031
営/昼11:00~15:00
夜17:00~21:00
休/月曜日(祝日は営業)

