

チャーハン専門店 チャーハンの万博

Chahan Senmonten Chahan No Banpaku

TEL 03-6316-8841
ADDRESS 3-30-42 Amanuma, Suginami-ku
OPEN Lunch : 11:30 ~ 15:30
Dinner : 18:00 ~ 23:00
CLOSED Wednesdays

Fried Rice

※炒飯の大盛りは +100 円です。(Large Fried Rice + ¥100)


※表示価格は全て税込みです。(All prices are inclusive of tax)

※全ての炒飯にスープ&黒酢のさっぱり福神漬けがつきます。


(All Fried Rices come with Black vinegar soup and refreshing Pickles)

又焼炒飯 Fried Rice with Braised Pork


1. 炙りチャーシュー炒飯

(Fried Rice with Braised Pork) ¥ 950 

2. 炙りチャーシュー炒飯 少なめ

(Fried Rice with Braised Pork (Small)) ¥ 850 

3. 炙りチャーシュー炒飯 大盛り

(Fried Rice with Braised pork (Large)) ¥ 1050 

4. 万博炒飯(大盛りなし)

(Banpaku Fried Rice (Large size not available)) ¥ 600

自家製 XO 醬と厳選したこだわりの具材。全てのベースとなる炒飯です。(Homemade XO sauce and selected ingredients. The base of all other Fried Rice)

肉焼炒飯 Fried Rice with Grilled Meat



5. 万博肉焼炒飯 (Banpaku Fried Rice with meat) ¥ 680  

おすすめ！塩麴で焼く国産豚バラ。レモン絞ったら、あっさり「塩レモン風味」です

(Recommend! grilled pork with Salt and a lemon flavor)

6. キムチ肉焼炒飯 (Fried Rice with Kimchi and Meat) ... ¥ 750   



炒飯の上に豚キムチ。卵黄を混ぜるとよりマイルドになります。(Kimchi and Pork over Fried Rice topped with an Egg yolk to make it mild)

7. 源たれ肉焼炒飯 (Gentare Meat Fried Rice) ¥ 750  

林檎など地元食材を使用、青森名物「スタミナ源のたれ」を使った炒飯です。(Local ingredients and “Sutaminagen no tare” The specialty Sauce from Aomori are used)

🍷 替わりスペシャル炒飯 Daily special Fried Rice

8. A: エビチリ炒飯

(Fried Rice with Sweet and Chili shrimps) ¥ 850  

海老チリソースを炒飯にあえて絡めることでマイルドなエビチリに。(The mild combination of Chili Sauce and Fried Rice)




9. B: パーコー炒飯

(Pako Fried Rice topped with a grilled pork slice) ¥ 900  

カレー風味のスパイスが香るパーコー肉。どーんと一枚のせています。

(Pako Pork with a Curry flavor. The whole slice on Fried Rice)

10. C: 黒酢豚オム炒飯

(Black Vinegar Omelette Fried Rice) ¥ 950   

オムライス炒飯に豚バラと素揚げ野菜。黒酢あんが全てを包みます。(Omelette Fried Rice with Pork back Ribs and Deep-fried vegetables)




11. D: スタミナ冷やし炒飯

(Sustaining Chilled Stamina Fried Rice) ¥ 950  

茨城名物「スタミナ冷やし」。(※暖かいです)レバー、キャベツ、南瓜入りの甘辛あん

(Ibaraki Specialty 「Stamina Hiyashi」(*Hot)) Liver, Cabbage and Pumpkin.

12. E: 海老ふわトマ玉レタス炒飯


(Lettuce Fried Rice with Shrimp, tomato and Egg) ... ¥ 950   

レタス炒飯の上には、海老&トマトのふわ卵焼き。魚醤香るアジアン風。(Lettuce Fried Rice topped with Shrimp, Tomato and Egg. A flavor of Fish)

13. F: ミニッツステーキ炒飯 (Minute Steak Fried Rice) ¥ 950 

炒飯を薄切りオージービーフで包み、ステーキソース風のあんをかけて。(Fried rice wrapped with Aussie Beef and Starchy Steak Sauce)



14. G: 本ズワイ蟹みそあん炒飯

(Fried Rice with a starchy Sauce and Snow Crab) ¥ 1050 

「本ズワイ蟹みそ」の濃厚なうまみを凝縮した、豪華なあんかけです。(A rich and thick taste of Snow Crab)



バラエティ炒飯 Various Fried Rice

15. とろ〜りオムそばめし

(Fried Noodles Rice topped with creamy Omelet) ... ¥ 700  

うまみが特有のおたふくソースのオムそばめしは、魚粉と桜エビが隠し味 (A hidden flavor of fish flakes and sakura shrimps)

16. たか菜・めん太・じゃ子炒飯

(Mustard・Seasoned Cod Roe・Whitebaits Fried Rice) ¥ 700  

高菜とじゃこを炒め、辛子明太子と刻み大葉をのせた和風の炒飯です。

(Japanese Style Fried Rice with stir-fried Mustard and Whitebaits topped with Cod Roe and Shredded perilla)

17. 焼チーズカレー炒飯 (Fried Rice with cheese curry) ¥ 750 


マイルドな辛さのカレー炒飯の上に、バーナーで焼いたチーズをのせて。(Fried Curry Rice topped with Broiled cheese)

あんかけ炒飯 Starchy Sauce Fried Rice



ダブル(好きなあんを2種類選べます。交互に食べてもブレンドしても OK。お一人でもシェアでもどうぞ(通常の 1.6 倍))

(Double (Choose Two Starchy Sauces. works either by yourself or with the other))

18. あんがあらべる鴛鴦(おしどり)炒飯

(Oshidori Fried Rice) ¥ 1200 



19. 万博あん炒飯

(Banpaku Fried Rice with a starchy Sauce) ¥ 680  

おすすめ！国産細切りロースをスタミナ抜群のニラと合わせ、あんかけに。辛口もおすすめ。(辛口無料)

(recommended! Thin-Sliced Domestic Loin Meat and sustaining Leeks. Available to make it Spicy)



20. 淡雪海鮮あん炒飯

(Snow Seafood Fried Rice with a starchy Sauce) ¥ 800  

海老・イカ・貝柱の旨み広がる、ふわふわ卵白あんの炒飯です。(Fried Rice with Shrimp・Squid・Shellfish flavor topped with



Egg starchy Sauce)

21. トマト鶏肉あん炒飯

(Tomato and Chicken Fried Rice with a starchy Sauce) ¥ 750  

鶏肉と野菜の旨みを感じるトマトソースの相性はばっちりです。(The perfection of Chicken and Vegetables in tomato Sauce)

22. 中華くりいむ海鮮あん炒飯

(Chinese style Seafood Fried Rice with a starchy Sauce) ¥ 780  

海鮮とクリーミーな中華風ホワイトソース。クラムチャウダー風です。(Topped with Chinese Clam Chowder style Seafood and creamy white sauce)

🍚 替わりあんかけ炒飯

Daily starchy sauce fried rice 各 ¥750

23. ① 麻婆ナス豆腐あん炒飯

(Starchy Sauce Fried Rice with Mapo Eggplant and tofu) 🍴
ほんのり痺れる麻辣(マーラー)ナスと豆腐で麻婆ナス豆腐です
(Eggplants and Tofu with a flavor of Mala sauce)

24. ② スーラータンあん炒飯

(Hot and Sour Starchy sauce topped on Fried Rice) 🍴 🍴
酸味&辛味が絶妙。鶏肉や豆腐、キムチやトマトで具たくさん
です
(Hearty ingredients such as Chicken, Tofu, Kimchi and
Tomato. Spicy and Sour)

25. ③ 7種の野菜翡翠あん炒飯

(7 kinds of vegetables Starchy Sauce topped on Fried Rice) 🍴
7種類のそれぞれの野菜の旨みを感じられる炒飯です
(Use 7 kinds of vegetables)

26. ④ 中華風カレーあん炒飯

(Chinese style Starchy Curry Sauce topped on Fried Rice)
八角の甘い香りが食欲をそそる。甘口中華カレーあん
(Sweet taste of the Chinese Style Starchy Curry Sauce)

27. ⑤ ほうれん草海鮮あん炒飯(ジェノバ風味)

(Spinach and Seafood Starchy Sauce Fried Rice) 🍴 🍴
ほうれん草&バジルの海鮮あんソースにチーズをかけて。
(Seafood Starchy Sauce topped with Cheese)

お得なセット Great deal combos

28. 炒飯 + お得セット Fried Rice + 250 yen for a Special dish

特製餃子 5個 or 中華唐揚 3個が選べます。
(Fried Rice + 250yen for a dish of Dumplings(5pcs) or Fried
Chicken(3pcs) Combo)

29. 炒飯 + 晩酌セット Fried Rice + 500 yen for an evening set

炒飯少なめサイズ + お好きな飲み物 +400円以下のつまみを
選べます。
(Fried Rice + 500yen for an evening drink and a small dish)

30. ㄨ炒飯セット(2名様以上) Fried Rice (From two servings)

お一人様2千円以上ご飲食の方、2人で1食分
(3人なら1.5食分)の炒飯(千円以下)をㄨにプレゼント。
(Free Fried Rice (Under 1000yen) for two people If you spend
more than 2000yen (per person), 1.5 size if three people)

※他のセットとの併用はできません。
(Cannot be used with other combos)

一品料理 Dishes

31. 自家製窯焼き叉焼

(Homemade Kiln Roasted Pork Fillet) ¥700 🍴 🍴

32. 完熟トマトの黒酢エビチリ

(Sweet and Chili Shrimp with Vinegar and Tomato) ... ¥700 🍴 🍴

33. ぷりっぷりエビマヨ (Fresh Shrimp Mayonnaise) ... ¥700



34. しめじ明太バター

(Shimeji mushroom and seasoned cod roe with butter) ¥500 🍴 🍴

35. ふわたマ玉 (Stir-fried Egg and Tomato) ¥500



36. 絶品のニラ玉 (Stir-fried Chinese chives and egg) ... ¥500



37. 回鍋肉 (Twice cooked pork) ¥500



38. 中華ネギしそ餃子 6個

(Chinese green onion perilla dumplings (6pcs)) ¥500 🍴 🍴 🍴

39. カリカリチーズ餃子 6個

(Crispy Cheese dumplings (6pcs)) ¥500 🍴 🍴

40. チキン南蛮 5個

(Marinated Fried-chicken with Tartare Sauce) ¥500 🍴

41. 油淋鶏 5個

(Fried Chicken with Sweet and Sour Sauce (5pcs)) ... ¥500 🍴

42. あさりバター (Asari Clams with Butter) ¥500



400円以下の一品料理 Dishes Under ¥400

(晩酌セットのつまみはこの中からお選びください)

Choose an Evening dish from here!

43. 昔ながらの半ラーメン (Good old Ramen (half)) ¥400 🍴

44. 万博特製餃子(ニンニクなし) 6個
(Special Dumplings (no garlic) 6pcs) ¥400 🍴 🍴 🍴

45. 旨辛みそきゅう (Spicy Miso Cucumber) ¥400 🍴

46. やみつきじゃ子キャベツ
(Addictive Whitebaits and Cabbage) ¥400 🍴 🍴

47. うずら味玉(八角風味) (Quail's Egg) ¥400 🍴

48. 高菜キムチやっこ (Kimchi Tofu) ¥350 🍴 🍴

49. 中華やっこ (Chinese Tofu) ¥350

50. ネギメンマ (Stir-fried Green Onion Bamboo Shoots) ¥350 🍴

51. コーンバター (Butter Corn) ¥350 🍴

Drink

アルコール Alcohol

52. スーパードライ 生 500ML (Super Dry 500ml) ... ¥500

53. スーパードライ 中瓶 (Super Dry Medium) ¥500

54. 青島ビール 小瓶 (Qingdao beer Small) ¥500

55. 角ハイボール (Kaku High ball) ¥400

56. 黒霧島 (Kurokirishima) ¥400

57. 赤霧島 (AkaKirishima) ¥500

58. 富乃宝山 (Tominohouzan) ¥500

59. 三岳 (Mitake) ¥500

60. 赤兎馬 (Sekitoba) ¥500

61. 六代目百合 (Rokudaime Yuri) ¥500

62. 奥武蔵のにごり梅酒
(Okumusashino Nigori Plum Wine) ¥500

63. かめ出紹興酒 12年1合
(Kmedashi Shaoxing Wine 12years, a glass) ¥500

64. ウーロンハイ (Oolong High) ¥350

65. Coke サワー (Coke Sour) ¥450

66. Coke ハイボール (Coke High ball) ¥500

67. ジャックソーダ (Jack Soda) ¥500

68. ジャックコーラ (Jack Coke) ¥600

ソフトドリンク Soft drink

69. ウーロン茶 (Oolong Tea) ¥300

70. 瓶コーラ (Coke (bottle)) ¥300

<Notice>

Some of restaurants accept CASH ONLY

The price including or excluding TAX is depending on the restaurant

Some of restaurants require COVER CHARGE

Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>

🍴 Chicken 🍴 Pork 🍴 Seafood 🍴 Vegetables 🍴 Flour
🍴 Beef 🍴 Fish 🍴 Egg 🍴 Dairy Products 🍴 Spicy

協力: なみじゃない、杉並!
中央線あるあるPROJECT

EXPERIENCE
SUGINAMI TOKYO