

*No Spice* **赤い壺** *No Life*  
旨・辛・DINING

# MENU

No Spice

# 赤い壺

旨・辛・DINING

No Life

## はじめに

当店のお料理の激辛は4辛～本当に激辛です。  
辛さの旨みを感じていただけるようにご自分のレベルにあった辛さのご注文をお願いいたします。  
なお、お出ししているお通しは、「ピリ辛」レベルのものをお出ししております。

### 赤い壺の効能

一、春夏秋冬、唐辛子を食べて体を元気に！  
当店のお料理は、日本、世界の多種多様な珍しい唐辛子を使った「辛いだけでない旨・辛料理」です。  
唐辛子は疲労回復に効果があるため、体を元気にしてくれるすごい食材なんです。

二、辛い料理を食べてストレス解消！  
唐辛子に含まれる成分エネルギー消費を促し、代謝機能をアップさせるので、  
体温が上昇し汗が大量に出るため、体のデトックス（解毒）に良いとされています。

三、冷え知らずは病気しらず！  
カプサイシンで体を温めてポカポカになっている体は免疫力が高く、  
基礎代謝が上がると言われています。

四、自分にあった辛さでさらに美味しく！  
当店のお料理は、3 4辛が一般的な「旨辛」、4 5辛は激辛好きな方、  
それ以上は、本当に辛いです。

五、美味しく辛せに！  
カプサイシンには、幸せホルモンであるアドレナリンを高めてくれる効果が認められています。  
辛いものを食べていつの間にか大笑いをして幸せいっぱい帰ってもらえたら嬉しいです。

### 夜のお通し

当店のお通しは好きな辛さを  
試していただくことから始まります。  
ご自分に合った辛さを見つけていただき  
注文したお料理に少しず  
かけてみてください。

ピリ辛 ちよと辛さが欲しいな、という時に

旨辛 辛い物が好きな方 満足のいい辛さ

激辛 ちよと辛い辛さでは物足りない方へ



追加のスティック野菜 + 300円

※唐辛子は刺激を与えるほど「香辛料が濃くなる」  
お鉢を試してみてください！

追加野菜スティック + 300円  
※お料理のお通しの場合もあります

★一当店販売商品使用。詳しくは、スタッフまで

# 大人気！赤い壺のちま鍋（2人前より～）

鶏と豚と野菜を3日煮込んで一度凍らせた凍湯（ドンタン）をベースに漢方と数種の唐辛子を煮込んだ他では味わえない唐辛子専門店の自慢のスープです

1番人気

ちま鍋 白と赤の二色鍋。🌶️110辛+3～4辛

栄養たっぷりのく白いスープ>と、旨辛香るく赤いスープ>。辛さを足したり、白でやわらげたりと、自分好みに調整できるので、辛いものが苦手な方も安心してお楽しみいただけます。



お1人様 3,800円

お手軽に

一色鍋 基本セット付（2人前～）🌶️110辛+3～4辛



赤・白いずれかを選ぶ一色鍋。旨辛のく赤>、またはまろやかに白>を気軽に一食サイズでお楽しみいただけます。お好みに合わせて、他のトッピングを入れてオリジナル鍋を楽しんで

お1人様 2,400円

## ～トッピング～ 1人前

基本セット（豚肉+野菜）	¥1,200	追加スープ	¥600
お野菜盛り	¥650	えび（有額2尾）	¥680
きのこ盛り	¥650	えび（ぶりぶり）	¥680
豚ロース（1人前）	¥880	ほたて（1枚）	¥500
本日のちまおちまお肉（1枚）	¥1,200	春雨	¥400
とろけるチーズ	¥330	激辛UPセット （キャロライナリーパー）	¥550
メのラーメン	¥550	青唐辛子つぐね	¥800
そうすいセット（雑炊用ごはん）	¥600		
ごだわり玉系）		その他おすすめトッピングは別紙をご覧ください	

## チーズ とろとろ鍋

### 赤富士鍋 🌶️10辛+3~4辛

ブータンの家庭料理から着想を得た、  
チーズと唐辛子の調和を楽しむ「赤富士鍋」。  
煮込むほどに旨みが増し、  
唐辛子の辛さとチーズのまろやかさが  
織りなす極上の旨辛スープに。  
最後のめのチーズリゾットまで、  
幸せが続く一品です。

お1人様 3,280円  
(めりゾット + 440円)



## 五感で癒される ピリ辛鍋

### 壺の旨辛アロマ鍋～レモン雑炊付き～

🌶️10辛+3~4辛



香り→旨辛→レモン。三段階の幸せ鍋。  
旨辛ドレッシングをベースに、  
漢方・岩中豚・宮崎地鶏・きのこ・パクチーを  
合わせた” 香るピリ辛鍋 “のめはレモン雑炊。  
香りと辛さ、酸味が調和する  
” 食べるアロマ時間 “を  
(めはレモン雑炊付)  
※パクチーが苦手な方は水菜にします

お1人様 2,980円

※写真は  
イメージです

# 赤い壺のコース料理

そのほか予算や辛さに合わせて柔軟に対応させていただきます  
パーティーや貸し切りなども可能ですので  
話しやすそうなスタッフを見つけてお声がけください!

## 壺定番コース (前菜+入麩4品+デザート)

4,000円

人気ランキング上位メニューをお得にご用意  
赤い壺の魅力を近道で知ってもらえるコースになっています

## 激辛堪能コース (前菜+激辛4品+デザート)

5,500円

普通の激辛では満足いかない【本当の激辛好き】のためのコース  
赤い壺が本気を出したメニューにはない特別料理になります

## 辛さ堪能コース (前菜+5品+デザート)

6,500円

少しずつ辛さの段階を楽しみたい方のために「ピリ辛→旨辛→激辛」とギアを上げていくコース  
辛さは途中で変更もできます、唐辛子の魅惑の世界へいざ!



※写真はイメージです

※全て税別です。お席代としてお通し¥550とサービス料5%を頂戴しております。

## 赤い壺しゃぶ鍋コース

4,500円

(前菜+しゃぶ鍋(2色)+雑炊セット)

※赤富士鍋変更可能

漢方と唐辛子を煮込んだスープは唐辛子店でしか味わえない自慢のスープです  
お肌ツルツル&翌日元気になる一番人気のコース。



コースには飲み放題がつけられます

100分+2480円

50分延長1400円

プレミアム飲み放題



※写真はイメージです

※全て税別です。お席代としてお通し¥550とサービス料5%を頂戴しております。

## 本日の旨辛前菜盛り

※写真はイメージです  
仕入れにより異なります

赤い壺自慢の旨辛料理を  
少しずつ食べられるととてもお得な一品です。  
1人前は、1切れや1口となるため  
ご人数さま分ご注文下さい。



1人前 ¥1500  
2人前 ¥2000

※当店のお料理は、1皿、1人前です。すべて手作りのためお時間がかかりますので  
ご人数様にあった数量のご注文にご協力ください。

## 1 率

### ★本日の菘まぐれサラダ (韓国のみ+200円)

¥780

野菜が主役。でも壺ドレで一瞬で旨辛ワールド！



## 3 率

### ★壺の灼熱水餃牛

¥2480

激辛魔女の油は一口で覚醒。  
赤い魔法のシビ辛メニュー。  
(魔女の赤い油使用)



## 2 率

### えびの旨辛チャフチェ

¥1200

にんにく×唐辛子×ぷりぷりえびの美味。  
おかわり続出大ファン多し！



## 4 率

### ★オリジナルラー油で食べる 広東餃子 (5個入り)

¥850

【激辛好きのための激辛ラー油】に合う食べ物を  
探し続けました。答えは簡単、これが一番。



## 5 率

牡蠣のペンネアラビアータ ¥1450

ぷりぷりの牡蠣がたまらない激辛アラビアータは壺でしか食べられないと言いきれます

## 6 率

★本日の率の刺身 ¥1100

刺身も踊る！魚用一味の悪魔的旨さ。  
(魚用一味使用)

## 7 率

★唐辛子のとろとろ  
なんこつ煮込み ¥1650

やみつぎ必至。  
とろとろ軟骨の旨さに唐辛子のキレを足した  
至極の煮込み。



## にんにく料理

KING OF にんにくの素揚げ ¥980

極よガーリックトースト ¥650

★本家の!!ガーリックライス ¥1400

香ばしさ爆発！壺のガーリックチップで無敵ごはん。  
(壺のガーリックチップ使用)



※当店のにんにくは厳選した  
青森産を使用しています

## NO 率

お通ひの野菜スティックお代わり ¥330

冷ひとマト ¥550

まハムとチーズの盛り合わせ ¥980

## 肉料理

とろける和牛のたたき ¥1230

A5オレイン55  
トモサンカクステーキ 60g ¥1980  
120g ¥3480

鳥取県産オレイン55のトモサンカクの  
旨みが際立つステーキ。  
穏やかなご褒美をどうぞ

アソガス牛ハラミステーキ 80g ¥1980  
160g ¥3480

肉本来の深い味わいを楽しめる一皿。  
赤身の力強さと程よい脂が織りなす、満足の  
ステーキ



## お食事

ライス 岩手ひとめぼね ¥400  
天日干し減農薬米、お日さまの味がします

オリジナル盛岡冷麺 ¥1,380  
岩手出身のオーナーのこんしんの岩手料理

8率以上は誓約書をいただきます  
9率以上は8率を完食した証明（表彰状か表彰状の写メ）が必要です  
手めぞり承下さり

8率

イカど二つのハバネロチヂミ

¥3500

★激辛海鮮チャプチェ

¥3800

海の辛も魔法にかかる、禁断の粉、  
それは激辛魔女の粉  
(激辛魔女の粉)

9率

幽絶チーズトッポギ

¥3600

異土の土産

¥3980

11率

※食後に席で嘔吐やトイレにこもられたり、一時的に外出し、近隣店舗にご迷惑をおかけする事実が多く、衛生的に掃除を行い、備品全てを破損する被害が続いております。そのため、損害準備金としてご注文時に1万円を頂戴しております。  
何事もない場合はご退店時にそのままご返金致します。が、そのような状況になった場合は損害金として頂戴致します。

救済アイテム

練乳牛乳

¥580

フルガリア

ハチミツ

¥300

ゆめぎ練乳

¥600

救出セット

¥1000

(練乳牛乳、お助けアイテム)

カルピス

¥580

アイスクリーム

¥550

桃ジュース

¥600

本日のスイーツ

¥600

あんこ

¥300



食べたとたんに幸せになるよ♡  
むりしない、むりしない



選んで楽しむ  
～辛さの世界～

みんな大好き

麻婆豆腐



¥1,200  
3辛

やみつき麻婆豆腐  
四川「ピーシェン」の豆板醤を  
こだわりぬいて選んでいるから  
コクと旨味が違います

¥1,300  
4辛

白辛麻婆  
日本人のための麻婆豆腐。  
入りこの出しと柚子胡椒の  
温かい目でな辛みがホッと  
します。

¥1,500  
7辛

地獄の麻婆豆腐  
トリニダートスコープオンがま  
さに地獄を見せてくれる辛さ。  
でも旨い!

チーズチヂミ ¥1,000

トッピングと辛さUPを選んで自分だけのチ  
ーズチヂミをカスタマイズしてみて



トッピング

- ・キムチ・ニラ ¥150
- ・しらす・アンチョビ ¥250
- ・モッツァレラ ・生ハム
- ・からすみ・えび ¥350

辛さ追加

- 3辛 + ¥150
- 5辛 + ¥250
- 7辛 + ¥350

ロシアルーレット  
ハンバーグ

(みんなで楽しく盛り上がる!)



4個 ¥1550

8個 ¥2550

1個追加 390円  
※辛い個数選べます

\*全て税別です。お席代としてお通し¥550とサービス料5%を頂戴しております。

## 壺のポテトフライ

¥800

ホクホク揚げたてだからおいしい！



七味塩 3辛 + 100円

京の黄真珠マヨ 5辛 + 200円

鬼辛ソース 7辛 + 300円

## スパイシー唐揚げ 2個 ¥680 (1個追加390円)

赤い壺の七味唐辛子とはちみつで漬けているから旨くて辛い唐揚げができるんです



旨辛3辛

七味塩 3辛 + 100円

激辛  
ヤンニョムたれ 4辛 + 200円

唐辛子山盛り  
激辛だれ 5辛 + 300円

## トッポギチーズ ¥1,200

とろとろチーズを味方にするか戦う相手にするか・・・どうする？



1から2辛 0円

旨辛3から4辛 + 200円

鬼辛5から6辛 + 300円

悶絶9辛 3,600円

\*全て税別です。お席代としてお通し¥550とサービス料5%を頂戴しております。