

# 宇都宮餃子 来らせ FLOOR GUIDE フロアガイド



## 独立店舗 餃子専門店の醍醐味。餃子工房や手作り体験も・・・。



黄色いのれんが目印



**展示・リラックススペース**  
餃子や宇都宮のご紹介。ソファでゆっくりリラックス。

### 独立店舗(黄色い来らせ)

営業時間/11:00~21:00 (ラストオーダー20:30)

- ① **幸楽** うつのみや  
皮から手作りでおいしさを追求した納得のいく餃子。女性に大人気
- ② **餃子\* 宇都宮みんみん**  
白菜をたっぷり使用し、味付けは控えめ。にんにくの旨みだけを引出したさっぱり餃子です。
- ③ **のんめん**  
バリバリジューシーな羽根付餃子。豚のウデ肉と新鮮な白菜をたっぷり使った餃子は深みとコクのある味わい。
- ④ **まっま**  
皮はモチモチ、具はジューシー あっさりしているがコクのある本格餃子
- ⑤ **ぎょうざの龍門**  
旨さと素材に妥協を一切許さない! 超厳選素材の贅沢餃子

#### カウンター席



焼きあがる餃子の音と香りも楽しめるカウンター席。専門店の醍醐味が味わえます。

#### テーブル席



ご家族やグループでゆっくり楽しめるテーブル席。たくさんの餃子を比べるのに最適です。

### 餃子作り体験コーナー

宇都宮餃子会ベテラン講師による餃子づくり体験コーナー。その場で作ったマイ餃子は自分で焼いて試食できます。



- 体験コース  
1.5時間コース 1,500円  
餃子の具づくりから体験
- 2.5時間コース 2,000円  
餃子の皮から全ての行程を体験

●ご予約、お問い合わせは TEL.028-614-5388

### 餃子工房

餃子づくりの全行程をガラス越しに見学できます。担当店/味一番



### 宇都宮餃子 お土産コーナー

冷凍生餃子や餃子グッズを取り揃えております。営業時間/10:00~21:00



## 日替わりで27店舗の味が楽しめる集合店舗。

### 集合店舗(赤い来らせ)

下記日替わり焼餃子のほかにも毎日召し上がれる定番メニューもございます。営業時間/11:00~21:00(ラストオーダー20:30)

毎週(月)曜日	毎週(火)曜日	毎週(水)曜日	毎週(木)曜日	毎週(金)曜日	毎週(土)曜日	毎週(日)曜日
悟空 ジューシーさを最大限に引き出した手作り餃子	中国飯店 修行中に中国人から伝授されたにんにく未使用の本格派	シンフー(エビ餃子) 肉と野菜とエビのハーモニー	新三 手作り和風餃子	らんらん 新鮮な野菜と焼き立て肉、10種のスパイスで仕上げました。	白美人 豚肉と白菜をたっぷり使った餃子	紅一点 地物の肉をたっぷり使った餃子
新三 手作り和風餃子	天下一品 うすめの皮で包んだ、キャベツ・ニラ・タマネギ中心の餃子	白美人 豚肉と白菜をたっぷり使った餃子	飯城園 豚肉の皮で包んだ、下巻のポリウムたっぷり、具はジューシー	美雪乃 さばアレルギーの方はダウソンそば皮とそばの実が入った健康餃子	餃子会館 豚肉と白菜をたっぷり使った餃子	飯城園 豚肉の皮で包んだ、下巻のポリウムたっぷり、具はジューシー
鶏の木(青じそ餃子) 皮からこだわり! 抜群のうまさ健康第一 - ささら青じそ餃子	華 5月~9月のコリコリ系。12月~4月のシャキシャキ系が楽しめます	松本楼 バランス抜群! 中国料理店の手包み餃子	餃子会館 豚肉と白菜をたっぷり使った餃子	宇都宮餃子館 豚肉と白菜をたっぷり使った餃子	餃子会館 豚肉と白菜をたっぷり使った餃子	飯城園 豚肉の皮で包んだ、下巻のポリウムたっぷり、具はジューシー
宇都宮餃子館 豚肉と白菜をたっぷり使った餃子	雅秀殿 鹿沼産のニラを使った香ばし餃子	美雪乃 さばアレルギーの方はダウソンそば皮とそばの実が入った健康餃子	鶏の木(青じそ餃子) 皮からこだわり! 抜群のうまさ健康第一 - ささら青じそ餃子	悟空 ジューシーさを最大限に引き出した手作り餃子	華 5月~9月のコリコリ系。12月~4月のシャキシャキ系が楽しめます	宇都宮ねぎら餃子 豚肉と白菜をたっぷり使った餃子
夢餃子 豚肉と白菜をたっぷり使った餃子	らんらん 新鮮な野菜と焼き立て肉、10種のスパイスで仕上げました。	宇都宮ねぎら餃子 豚肉と白菜をたっぷり使った餃子	紅一点 地物の肉をたっぷり使った餃子	中国飯店 修行中に中国人から伝授されたにんにく未使用の本格派	夢餃子 豚肉と白菜をたっぷり使った餃子	餃子会館 豚肉と白菜をたっぷり使った餃子
青源 豚肉の皮で包んだ、下巻のポリウムたっぷり、具はジューシー	めんめん 豚肉と白菜をたっぷり使った餃子	龍門 旨さと素材に妥協を一切許さない! 超厳選素材の贅沢餃子	きりん 皮はモチモチ、具はジューシー あっさりしているがコクのある本格餃子	天下一品 うすめの皮で包んだ、キャベツ・ニラ・タマネギ中心の餃子	松本楼 バランス抜群! 中国料理店の手包み餃子	餃子会館 豚肉と白菜をたっぷり使った餃子
幸楽 皮から手作りでおいしさを追求、女性に大人気	味一番 母から受け継いだ、野菜の甘さがやさしい老舗の餃子。小エビ入り	味一番 母から受け継いだ、野菜の甘さがやさしい老舗の餃子。小エビ入り	さつき 母から受け継いだ、野菜の甘さがやさしい老舗の餃子。小エビ入り	宇都宮みんみん 白菜をたっぷり使用し、味付けは控えめ。にんにくの旨みだけを引出したさっぱり餃子です。	味一番 母から受け継いだ、野菜の甘さがやさしい老舗の餃子。小エビ入り	餃子会館 豚肉と白菜をたっぷり使った餃子
味一番 母から受け継いだ、野菜の甘さがやさしい老舗の餃子。小エビ入り	彩花 普通より2.3割ほど大きな餃子。調味料は7種のスパイスを使用	味一番 母から受け継いだ、野菜の甘さがやさしい老舗の餃子。小エビ入り	味一番 母から受け継いだ、野菜の甘さがやさしい老舗の餃子。小エビ入り	味一番 母から受け継いだ、野菜の甘さがやさしい老舗の餃子。小エビ入り	彩花 普通より2.3割ほど大きな餃子。調味料は7種のスパイスを使用	餃子会館 豚肉と白菜をたっぷり使った餃子



赤いのれんが目印

## 集合店舗ゾーン



協同組合 宇都宮餃子会