

月曜日

宇都宮餃子。来らせ



A盛り 720円

宇都宮餃子館・餃子会館・鶺鴒の木・とりしょう餃子・青源の食べ比べが出来る盛り合わせ！



B盛り 720円

めんめん・こむさし・麵々市場・満天家・konomiの食べ比べが出来る盛り合わせ！



彩花 350円

通常の2～3倍はある大きさと重厚感。八角など吟味した7種のスパイスを使用

※焼き時間が10分少々かかります



悟空 260円

噛んだとたんに旨みある肉汁が溢れ出します。通常の約1.7倍の1粒35g



宇都宮餃子館 320円

パンチの効いたジューシーな具材を薄皮で包んだ宇都宮餃子館の代表作！



餃子会館 330円

無添加湯練りでもっちり皮と、脂身のバランスの良い国産豚がジューシー！



鶺鴒の木 390円

麵屋だからこだわった米粉ブレンドのもちもち皮。具材とのバランスが最高



とりしょう餃子 350円

とちぎゆめポークを使用。野菜はその時期最も美味しい産地を厳選



青源 330円

老舗味噌屋の特選餃子。具材には厳選素材と味噌を加え深いコクが溢れる



めんめん 390円

ガラスープがたっぷり入って、ハクサイの強い甘みが特徴的。隠し味は紹興酒と味噌

(羽根は付けておりません)



こむさし 450円

キャベツ中心の野菜多めで、バランスの良い国産豚を使用したもちもち皮の餃子



麵々市場 350円

皮も具材も県産ニラを練り込んでいる。野菜たっぷりの「にらっこ餃子」



満天家 330円

那須の高級熟成豚ヤシオポークを100%使用し、冷めても旨いこだわりの餃子



konomi 310円

脂身のバランスの良い国産豚と国産野菜を厚めのもちもち皮で包んだ逸品



※上記価格はすべて税込となっております。 ※持ち帰りも同価格となります。 ※メニューによってご提供の順番が前後する場合があります。 ※各餃子は熱い肉汁が含まれておりますのでヤケドにご注意ください。 ※運転の方や未成年の方の飲酒はご遠慮ください。

サイドメニュー・ドリンクメニューは裏面をご覧ください。