

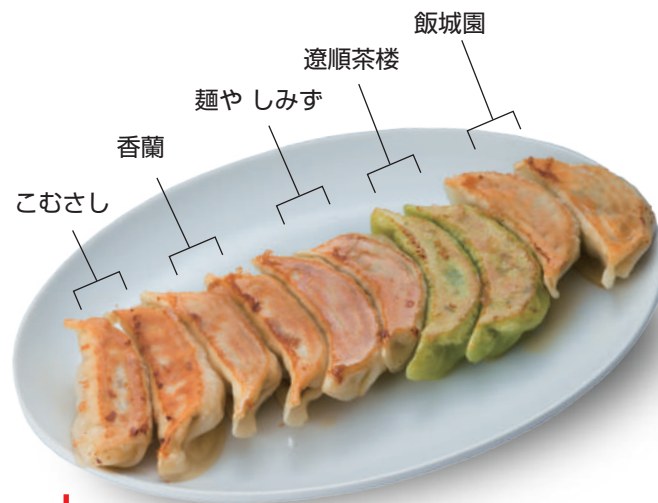
火曜日

宇都宮餃子。来らせ



A盛り 680円

とんきつき・三栄飯店・味一番・桃泉楼・アトムの盛り合わせ！まずはお試しあれ！



B盛り 680円

こむさし・香蘭・麺やしみず・遼順茶楼・飯城園の盛り合わせ！さらにお試しあれ！



彩花 320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 250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



とんきつき 310円

県産豚肉をふんだんに使った、パリッと薄皮、中はジューシーな肉汁たっぷり



三栄飯店 340円

見た目も美しい香り高い「しそ餃子」。野菜豊富でシャキシャキ感が最高



味一番 260円

皮は弾力がありもちもちで、干し貝柱と味噌を加えて奥行きのある旨み



桃泉楼 350円

ウメ、ヨモギ、ソバを皮に練り込み、風味豊かな彩り餃子



アトム 310円

オール国産にこだわり、新鮮野菜がたっぷり入っていて、とってもジューシー！



こむさし 400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



香蘭 300円

キャベツを主とした野菜の甘みが際立ち、皮のもっちりした食感があとを引く



麺やしみず 330円

白菜とキャベツのバランスが良く、粗びき肉と合わせたジューシーでもっちりとした餃子



遼順茶楼 340円

皮にもニラを練りこんだ特製ニラ餃子。豚肉と野菜が香り高くジューシーな味わい



飯城園 330円

皮は厚めでもっちり。具材はキャベツとハクサイを使用してバランス絶妙！



※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。