

# 火曜日



## A盛り 840円

とんきつき・三栄飯店・宇都宮餃子館・幸楽・アトムの食べ比べが出来る盛り合わせ！



## B盛り 840円

こむさし・香蘭・麵やしみず・満天家・飯城園の食べ比べが出来る盛り合わせ！



## 悟空 290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 来らせ



## 餃天堂 630円

国産豚肉がぎっしり詰まったニンニク未使用の独特な厚皮の翡翠色もちっと餃子



## とんきつき 390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 420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



## 宇都宮餃子館 440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！



## 幸楽 340円

皮から自家製で、野菜の甘みが特徴。肉汁たっぷりでジューシーな餃子



## アトム 390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 510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 400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



## 麵やしみず 480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



## 満天家 460円

那須の三元豚を100%使用し、冷めても旨いこだわりの餃子



## 飯城園 380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。※それぞれ各本店の価格と異なります。※運転の方や未成年の方の飲酒はご遠慮ください。※特定原材料を含む商品と同一の機材で調理しています。

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。