

# 金曜日

# 宇都宮餃子。来らせ



**A盛り 680円**

中国飯店・高橋餃子・ギョウザのポルコ・味一番・華の盛り合わせ！まずはお試しあれ！



**B盛り 680円**

こむさし・宇都宮みんみん・らーめん正宗・桃泉楼・遼順茶楼の盛り合わせ！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



**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



**中国飯店 290円**

ニンニク未使用で、シンプルなのに野菜の豊かな旨みが広がる奥深い巨匠の味



**高橋餃子 330円**

農家から直接仕入れた新鮮野菜と、イペリコ豚の旨みが詰まった薄皮餃子



**ギョウザのポルコ 350円**

朝挽きした「豚タン」「豚カシラ」「豚トロ」の3種の豚肉を使用。ニンニク不使用



**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



**華 300円**

地元産の小松菜やニラを刻み入れた、シャキシャキの歯ごたえの餃子



**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



**宇都宮みんみん 300円**

白菜をたっぷり使用し、ニンニクの旨みだけを引き出したさっぱり餃子



**らーめん正宗 500円**

豚挽肉とニラたっぷりやや大き目サイズ。隠し味に赤みそを加えた芳醇な餃子



**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



**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



※上記価格はすべて税込となっております。 ※持ち帰りも同価格です。 ※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。