



- ・ご注文後の、**変更・キャンセルできません**。追加はできます。
- ・お持ち帰り・ご発送の注文は**お席**でお願いします。
- ・**税込み（円）**



ヤキ  
**焼餃子**

お持ち帰りは2人前から

|                |     |
|----------------|-----|
| シングル (1人前 6個)  | 290 |
| ダブル (2人前 12個)  | 580 |
| トリプル (3人前 18個) | 870 |



1人前6個 約160g

スイ  
**水餃子**  
(塩味スープ)

|                |     |
|----------------|-----|
| シングル (1人前 6個)  | 330 |
| ダブル (2人前 12個)  | 610 |
| トリプル (3人前 18個) | 890 |



1人前6個 約160g

とりわけ用食器は、店内中央にございます。ご自由にご利用ください。

～焼餃子・水餃子のお召し上がり方～

- ① 最初は、何もつけずにご賞味下さい。
- ② 「お酢のみ」、「お酢多めの醤油少し」が基本です。
- ③ 自家製ラー油はとても辛いです。少量ずつご利用下さい。

**※調味料の過度の利用はご遠慮願います。**



|                           |     |
|---------------------------|-----|
| 半ライス(100g)                | 120 |
| ライス(200g) 栃木県産米使用         | 180 |
| 大ライス(300g) コンビニおにぎりは約100g | 260 |
| 単品スープ(お持ち帰り不可)            | 50  |

|                   |      |
|-------------------|------|
| ラーメン・茹で後 麺量 約260g | 600  |
| チャーシューメン          | 800  |
| 麺大盛り・茹で後 麺量 約390g | +150 |



|  |     |
|--|-----|
| ネギ (40g)                                     | 150 |
| メンマ (60g)                                    | 200 |
| ザーサイ (60g)                                   | 200 |
| チャーシュー(1枚)                                   | 80  |
| にんにく (3g/1パック)                               | 10  |
| おつまみ (お時間いただきます)<br>(メヌ. 肴・チャーシューをドマ油であえたもの) | 650 |

|                         |      |
|-------------------------|------|
| サッポロ ラガービール大瓶 633ml     | 750  |
| サントリー 角ハビール 中ジョッキ 375ml | 450  |
| サントリー 角ハビール 大ジョッキ 700ml | 700  |
| ハビール濃いめ                 | +150 |
| アサヒドライト ノンアルコール缶 350ml  | 350  |

・敷地内自販機のお飲物は持込OKです。空缶は外のゴミ箱へお願いします。  
・車を運転される方の酒類のご注文はお断りします。

# お持ち帰り TAKE OUT

・ お持ち帰り・ご発送の注文は**お席**でお願いします。

## 【冷凍餃子】

2人前(12個入り) 500  
 3人前(18個入り) 750  
 5人前(30個入り) 1250



5人前

- ・ 持ち歩き30分以上は、保冷箱（保冷剤付）をご利用下さい。
- ・ 餃子の外（ラー油付）・賞味期限：約2ヵ月（冷凍保存）
- ・ **解凍せず**に調理してお召し上がりください。
- ・ 箱の大きさ（厚さ：タテ：ヨコ）（cm）  
 5人前 6：22：17    3人前 6：18：15  
 2人前 6：18：10
- ・ **保冷箱は冷凍餃子の購入数に合わせたサイズをご用意いたします。**

**保冷箱** ・保冷剤付き 3~4時間保冷 200  
 ・発砲スチロール

**保冷剤** ・クーラーボックス等ご持参の方のみ 70

| 保冷箱サイズ   | 小  | 中  | 大    | 特     | 特大     |
|----------|----|----|------|-------|--------|
| 5人前or3人前 | 1個 | 2個 | 3-4個 | 5-8個  | 9-12個  |
| 2人前      | 2個 | 3個 | 4-6個 | 7-12個 | 13-24個 |
| 手さげ      | 可  | 可  | 不可   | 不可    | 不可     |

## 【調理方法】

### 水餃子（茹で餃子）

たっぷりのお湯で、5分30秒茹でます。底にくっつかないように、おたまなどで底から軽く混ぜましょう。  
 そのままで茹で餃子、お湯やスープに入れて水餃子。  
 酢醤油のほか、ポン酢、大根おろし、黒胡椒、刻みニンニクなどお好きなトッピングで。お鍋の具材としてもよし。

### 焼餃子

フライパンに油を多めにひき、餃子を並べ少し焼き色をつけます。強火にし約70ccの水（餃子の1/3程度）を入れフタをして3分蒸し焼きにします。水分が無くなってきたら約50ccの水（餃子の1/4程度）を入れフタをして2分30秒蒸し焼きにします。フタを取り中火でお好みの焼き色にして出来上がり。

## 【発送】

- ・ 冷凍餃子は全国発送可能です。オンラインストアでのご注文にかぎり送料の割引がございます。
- ・ 発送伝票ご利用のお客さまは、スタッフにお申し付けください。
- ・ 送料例：東北、関東甲信越、近畿、1150円    四国、九州1450円    北海道1500円    沖縄1600円



オンラインストア

## 【その他】

**自家製ラー油**  
 小（ラー粉無し） 200  
 大（ラー粉入り） 600

**餃子の外**・30g×2ヶ 70

**生麺** 300

- ・ 160g×3玉
- ・ 1.8mm中太ちぢれ麺
- ・ ゆで時間2分30秒・冷蔵保存
- ・ 賞味期限：ご購入から1週間

**生餃子** 250~

- ・ 持ち歩き30分以内
- ・ 餃子の外（ラー油付）
- ・ 消費期限：当日・冷蔵保存
- ・ 調理してお召し上がりください。