

Grand Menu

グランドメニュー



50周年

お客様に愛されて

主要食材 国産

にんにく 100% 青森県産
小麦粉 100% 北海道産

にんにくゼロに変更できます。

餃子 (1人前: 6ヶ) Regular Size **¥220** ＋税 (+tax)

Gyoza - Pan-fried Pork Dumplings (6pcs) - 煎餃 (1人份: 6个)



餃子 (3ヶ) Just size **¥120** ＋税 (+tax)

Gyoza - Pan-fried Pork Dumplings (3pcs) - 煎餃 (1人份: 3个)



サワークリームと
溶かしバターで食べる
スープ餃子



Soup Pork Dumplings with Sour Cream and melted Butter

就着酸奶油及融化的黄油一起吃的汤饺子

Regular Size **¥480** ＋税 (+tax)

鶏がらスープと餃子が絶品。
3種の薬味が美味しさを更に引き立てます



肉シューマイ

Shumai / Steamed Pork Dumplings
焼蒸

Regular Size **¥230** ＋税 (+tax)



肉感たっぷりのジューシーな
味わいが自慢です



小籠包

Soup dumpling
小笼包

Regular Size **¥230** ＋税 (+tax)

モチモチの皮にアツアツスープを
閉じ込めました



KOBARI's ORIGINAL MENU
「小針衣里加オリジナルレシピ」

小針衣里加 (コバリエリカ)

バランス料理研究家・日本フードバランス協会代表・㈱ベジフルファイン代表取締役
おもてなし料理教室「サロンアスベルジュ」「シェフスクッキング倶楽部」主宰。日本フードバランス協会
にて食の資格講座やダイエット講座を開講している。メニュー開発、講演、セミナー、執筆、テレビ出演な
ど多方面で活動中。著書「食べるだけで若くキレイになる方法」(サンマーク出版)

