

Grand Menu

グランドメニュー



GYOZA OSHO

主要食材 国産

にんにく 100% 青森県産
小麦粉 100% 北海道産

にんにくゼロ生姜餃子に変更できます。

餃子 (1人前: 6ヶ) Regular Size **220円** (税込**242円**) **TAKE OUT**

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

餃子 (3ヶ) Just Size **120円** (税込**132円**) **ベストサイズ**

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

餃子
使用食材
国産

サワークリームと
溶かしバターで食べる
スープ餃子

**小針
MENU**

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

480円 (税込**528円**)

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
焼卖

230円 (税込**253円**)

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

230円 (税込**253円**)

モチモチの皮にアツアツスープを
閉じ込めました

**小針
MENU**

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・(株)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」「シェフズクッキング倶楽部」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)

