

当店
オリジナル



GYOZA OHSHO パフェ

Gyoza ohsho Parfait
餃子王将芭菲

餃子型チョコ(餃子の皮にチョコを包み、揚げたもの)、バニラアイス、コーンフレーク、白玉、カステラ、チョコソース、ホイップクリーム入り

※Gyoza-shaped Chocolate (Deep-fried chocolate that is wrapped inside the gyoza skin) It also contains vanilla ice cream, corn flakes, rice flour dumplings, sponge cake, chocolate sauce and whipped cream.

※包含餃子形巧克力(饺子皮裹上巧克力油炸)、香草冰激凌、玉米片、白玉团子、卡斯瑞拉蛋糕、巧克力酱、生奶油。

¥450(税込¥495)

小針
メニュー



杏仁豆腐

Almond tofu pudding 杏仁豆腐

¥380(税込¥418)



バニラアイス

Vanilla ice cream
香草冰激凌

¥180(税込¥198)



宇治抹茶フォンダンショコラ

Chocolate fondant with matcha green tea from Uji
宇治抹茶焙岩巧克力

¥320(税込¥352)



完熟マンゴープリン

Mango pudding
芒果布丁

¥250(税込¥275)



ごま団子(3ヶ)

Sesame dumpling (3pes) 油炸芝麻汤圆(3个)

¥280(税込¥308)

※ ¥100(税込¥110)

※ジャストサイズ(1ヶ)1pes/1个

KOBARI's ORIGINAL MENU
小針衣里加オリジナルメニュー

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「サロンアスペルジュ」「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)



お客さまの「美味しい」を守るため
餃子も麺も国産

餃子の主要食材(豚肉・小麦粉・キャベツ・ニラ・にんにく・生姜)は全て国産。にんにくは、青森県産を100%使用。餃子の皮、麺料理の麺につきましても、北海道産小麦粉を100%使用しています。いずれも自社工場にて生産し、ご安心をお届けいたします。

また、当店では国産米を使用しております。詳しくは「餃子の王将」ホームページをご覧ください。

www.ohsho.co.jp

● 個別のお会計をご遠慮ください。● 写真はイメージです。● 写真はレギュラーサイズです。● 季節や店舗により多少盛り付け内容が変わります。
No separate checks, please. Photos are regular size dishes and for illustrative purpose only. Some menus may change due to seasonality and stores.

谢绝分开结账。照片仅供参考。照片为标准装。根据季节和店铺的不同热卖商品会有所不同。