デザート DESSERTS

小針メニュー

杏仁豆腐
Almond tofu pudding 杏仁豆腐
¥380(税込¥418)

完熟マンゴープリン
Mango pudding 芒果布丁
¥250(税込¥275)

バニラアイス
Vanilla ice cream 香草冰激凌
¥180(税込¥198)

TAKE OUT

ごま団子(3ケ)
Sesame dumpling (3pcs) 油炸芝麻汤圆(3个)
¥280(税込¥308)
ジャストサイズ ¥100(税込¥110)
※ジャストサイズ(1ケ) 1pcs/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)

TAKE OUT

マンゴーラッシー
Indian mango buttermilk 芒果拉西
¥280(税込¥308)

国産 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

● 個別のお会計はご遠慮ください。● 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。