

餃子ニ子玉川夕マノソル

ぐんぐんと
鉄板で

とりすぎ

モモセリムネ砂肝
レバーツ反ネリ
苦手の部は他は
亦は更ーンナすー



(イ) 割下醤油味
(ロ) 麻辣味

一人前
各一三八〇
二人前より

発酵白菜鍋

身体によき
なべもの

酸白菜鍋

と申す



肉をお選び下さい

豚肉 一人前
カリ肉 一人前
ホルモン ミックス 一人前
羊肉介 二人前

発酵白菜

キムチ

牛スキ焼

牛バラヒキキ
の粗性

一人前一八〇〇



追加

鶏肉いろいろ
盛り合わせ

八八〇 どんこ椎茸 五八〇

豚肉 八八〇 葱 三八〇

羊肉 一三〇〇 七ぼう 三八〇

酸白菜 五〇〇 卵 一〇〇

野菜盛り 五八〇 セット 三〇〇

当店
自慢の
骨付鶏



酒塩ハルゲン
味を入りこいた

A
骨付味鶏 低温調理で
じっくり火入れ

塩水鶏 塩味

麻辣鶏 辛辣味
の麻辣味
(ホットスパイス)

一羽 二二〇〇円
半羽 一二八〇円
1/4 六九〇円

骨付鶏 素揚げ

パリパリ熱油揚げ

脆皮鶏 塩味
金砂

辣椒粉がけ

一羽 二三〇〇円
半羽 一三八〇円
1/4

骨付鶏 白湯炊き

あらかじめ鶏の内骨を長時間
炊き白湯スープをつくります

そのハイタンでぶぶりにした
骨付鶏を炊き上げます

滋養
たろ
二〇四



一羽 二五〇〇円
半羽 一五〇〇円

おゆへ菜

おゆへ菜盛り

八品 一八〇〇

五品 一三〇〇

三品 七〇〇

青菜炒め 七〇〇

茄子豚辛味炒め 七〇〇

豚キヤベツ炒め 七〇〇

玉子炒め 九〇〇

こんにゃく炒め 七〇〇

角煮印 八〇〇

ニラ玉 六〇〇

ニラレバー炒め 七〇〇

鶏肉唐辛子炒め 七〇〇

ピーマン肉細切り炒め 七〇〇

四川麻婆豆腐 八〇〇

鉄板ジキリ焼

鶏肉

豚肉

ホウレンソウ

ニンニク

えんどう



えんどう 一七〇〇

おゆへ菜盛り
八品 一八〇〇
五品 一三〇〇
三品 七〇〇

鴨汁の大海老
五品 一三〇〇

ゆで豚
六品 一三〇〇

よたよた鶏
葱だれ鶏
胡麻鶏
各
五品 一三〇〇

鶏皮ボウ 四〇〇

レバー揚 五〇〇

鶏唐揚 六〇〇

カキフライ 二四〇
ニケツリ

ゲソ揚 四〇〇

麵

サンバールサイミン
酸白菜麵
塩漬豚肉入り

マラーヤン
麻辣羊肉麵
土ハバク 二三八〇

鶏土鍋
煮上麵 九〇
トリンフタ 八八〇

牡蠣葱土鍋麵
二三八〇

とんこ椎昔麵
九八〇

鶏柚子麵
八八〇

ウインターメン
雨雲吞麵
八八〇

中華丼
特別巻 九八〇
味玉介 八八〇
並 七八〇

担々麵
汁無し
汁あり

くわん
五辛紅麻辣 八〇
碎黒胡椒
碎白胡椒

飯

ガリック
チャリン 八八〇

マラーヤ
麻辣いびれ
チャリン 八八〇

海老チャリン 二〇〇

葱塩チャリン
トリンフタ 八八〇

ルローリン
魯肉飯 四八〇

かしわ飯 三六〇

ライス

大 三八〇
中 二八〇
小 二〇〇

定食 二八〇
三ツ汁香

お持帰リ

付廻り
でまきまき

餃子小菜
料理麵

炒飯

手打つ目慢
自家製餃子

一味違ひます。粉から打つており
食品添加物保存料は使用して
おりません。
お好みの餃子の数を決め注文
票に記入して下さい。但し一回の
注文時水焼各五個よりしき
せこそ敷きます。

スミヤル

当店のおすすめの
餃子がカゴとよふ
ます。三前たご
オバレド
八種餃子

手打 餃子
茶びん餃子

手打 牛肉
黒牛タン餃子

手打
和鶏レモン餃子

三種餃子

牛タン梅豚
ヒリ生姜文 各ニヶ
一ヶ前 廿七四〇

手打
ナメ豚三餃子

色手打 えび
ひか 海老餃子

鶏白湯炊

三種餃子
牛タン鶏生姜文
豚ミラ 各ニヶ
六ヶ 八八〇

色手打
梅豚餃子

手打
白鶏生姜餃子

皮あめ昭和の餃子
はな スタウト餃子

おみやげ

お持ち帰り承ります

餃子、おばん菜はじめ
殆どの料理テイクアウトができます



餃子 ニ子玉川 タマノル 