

餃子屋



お品書き

餃子屋 笑 の餃子

出来上がりまでのお時間の暇つぶしに…

笑の餃子は、野菜8：豚肉2の割合で野菜中心のヘルシーな餃子餡に仕上げております。

ニラ・ニンニクは一切使用していないので、お出かけ前にも安心の餃子です。

餡の中には多くのだしの素となる食材が含まれており、さっぱりした味わいの中にだしの香りが味の深みを出しています。タレを付けずそのまま食べてOK、持ち帰って冷めた状態で食べても、しっかり味わうことができます。

”いつでも、さっぱりと、何個でも”を目指し、極薄の皮を使用しております。また、店内で味わえる水餃子には、餅粉入りで少し厚めの皮を使用し、食感を楽しめるようにしております。そして、聞き慣れない”炊焼餃子(すいしょうぎょうざ)”ですが、ただお湯を注いで焼き上げるのではなく、だし汁で炊き上げることで皮に旨みを吸収させ、最後にしっかり焼き上げて仕上げております。”焼・水・揚・蒸”の餃子4強に加わるべく、笑では新しいジャンルの餃子を提供させていただきました。

そんな笑の餃子は、出汁の味を楽しんでいただきたいため、醤油を入れず”お酢”を中心に味わっていただくことを推奨しております。

ラー油は、砂8：油2の割合で調合した自家製で、香味野菜とナッツを中心とし唐辛子に一手間加え、特有の臭みと辛味を少し抑えたラー油となっております。

ラー油の上澄み(液体)ではなく、下の香味野菜の”砂”を沢山掬って召し上がっていただくことをお勧めしております。※辛いのが苦手な方は控えめで…

お酢には羅臼昆布を加え、穀物酢特有の尖った味を抑えております。

炊き上げ用の出汁にも昆布を使用していますが、昆布は”水溶性食物繊維(アルギン酸やフコイダン)”が含まれており、脂肪を吸収し塩分を体外に排出する働きがあると言われ、脂肪燃焼効果・動脈硬化の予防効果も見込まれる食材です。

いつも食卓に餃子を!という思いも込めて、パンチの効いた餃子ではなく、全ての年齢層に優しく味わい深い餃子を目指しております。

皆様のご感想や疑問など、お気軽にお声がけいただければと思っておりますので、

今後とも”餃子屋 笑”をよろしくお願い致します。

す
い
し
ょ
う

炊 焼 餃 子

野菜が中心の
ヘルシーな餃子。

いくつでもいけてしまう…
そんな餃子を目指しました。
出汁で炊いて焼き上げる
炊焼餃子。
”焼・水・揚・蒸”に続く
新しいジャンルをご賞味あれ！

(6個入)
税込
230円

特性ラー油を
たっぷりつけて
食べるのがオススメ！

ラー油の砂を
たくさん入れてね



野菜
たっぷり

すいしょう

肉汁溢れる 炊焼餃子

お肉たっぷりダシたっぷり
肉汁溢れる餃子。

食べた瞬間に肉汁が溢れ、
たっぷりのお肉がとても
美味しい炊焼餃子。
食べ応えのある餃子を
ご賞味ください。

(5個入)
290円税込

自家製“山椒塩”との相性抜群！
スタッフに申し付けください。



お肉
たっぷり

水餃子

ピリ辛のスープが
美味しい水餃子。

餅粉入りで少し厚めの皮を使用し、
食感を楽しめるもちもちの皮が
美味しい餃子。

ピリ辛のスープと一緒に
ご賞味ください。

(5個入)
税込
230円

辛味抜きも
できます！



揚げ餃子

パリッと揚げた皮が
美味しい揚げ餃子。

餃子のタレ派はこちら



プレーン (6個入)

餃子のタレ派はこちら! ラー油、酢、醤油を入れてお召し上がりください。

税込
250円

子供から大人まで



甘酢あんかけ (6個入)

出汁入りの特製甘酢ダレは子供から大人まで大人気!

税込
290円

ピリッと辛い!



チリソース  (6個入)

ピリッと辛みの効いたチリソースは餃子と相性抜群!

税込
290円

餃子屋 笑 の定食セット

大盛り無料

おすすめ

Aセット

税込
680円

- ・炊焼餃子 6個
- ・肉汁溢れる炊焼餃子 5個
- ・ご飯 ・スープ ・お新香



ヘルシー

Bセット

税込
500円

- ・炊焼餃子 9個
- ・ご飯 ・スープ ・お新香



満足!

Cセット

税込
850円

- ・炊焼餃子 7個
- ・肉汁溢れる炊焼餃子 5個
- ・水餃子 3個 ・ご飯 ・お新香



セットに
足せます!

揚げ餃子ちょい足し

3個

プレーン 110円

甘酢あんかけ/
チリソース 140円



揚げ一本!

Dセット

税込
700円

- ・揚げ餃子 プレーン 4個
- ・揚げ餃子 チリソース 4個
- ・揚げ餃子 甘酢あんかけ 4個
- ・ご飯 ・スープ ・お新香



よくばり!

Eセット

税込
880円

- ・炊焼餃子 4個
- ・肉汁溢れる炊焼餃子 4個
- ・揚げ餃子(甘酢orチリ) 4個
- ・水餃子 4個 ・ご飯 ・お新香



ご飯セット 190円

税込
・ご飯 ・スープ ・お新香

サイドメニュー

ご飯 : 150円^{税込} お新香: 50円^{税込}

ビール: 530円^{税込} レモンハイ: 290円^{税込} ハイボール: 290円^{税込}

烏龍茶: 120円^{税込} オレンジジュース: 120円^{税込}

選べる!

ちよい飲みセット 1,000^{税込}円



いずれか
一品

炊焼餃子 6個

or

揚げ餃子 6個
(プレーン)

いずれか
一品

肉汁溢れる 5個
炊焼餃子

or

揚げ餃子 6個
(甘酢あんかけ)

or

揚げ餃子 6個
(チリソース)

+

瓶ビール・お新香



テイクアウト
できます！



テイクアウトでも美味しく召し上がれます

できたてメニュー

● 炊焼餃子(6個入): 230円^{税込}

● 肉汁溢れる
炊焼餃子(6個入): 290円^{税込}

● 水餃子(4個入): 230円^{税込}

● 揚げ餃子(6個入)
プレーン: 250円^{税込}

甘酢あんかけ: 290円^{税込}

チリソース: 290円^{税込}



弁当メニュー

● 炊焼餃子弁当: 500円^{税込}
(炊焼餃子10個入)

● 肉汁溢れる
炊焼餃子弁当: 690円^{税込}
(肉汁溢れる炊焼餃子10個入)

● ミックス餃子弁当: 620円^{税込}
(炊焼餃子5個・肉汁溢れる炊焼餃子5個入)

● 揚げ餃子弁当
プレーン: 540円^{税込}
(10個入)

甘酢あんかけ: 690円^{税込}
(10個入)

チリソース: 690円^{税込}
(10個入)



サイドメニュー

● ライス: 150円^{税込}

● ラー油: 200円^{税込}

● 山椒塩: 50円^{税込}

● お新香: 50円^{税込}

テイクアウトでも美味しく召し上がれます

冷凍メニュー

- 冷凍炊焼餃子(10個入): ^{すいしょう}300^{税込}円
- 冷凍肉汁溢れる炊焼餃子(10個入): ^{すいしょう}550^{税込}円
- 冷凍水餃子(10個入): ^{税込}330円



冷凍餃子の 美味しい焼き方

「笑」の味を
再現しよう!

準備するもの

- ・冷凍餃子
- ・サラダ油(オススメは葱油)…大さじ1
- ・ごま油…小さじ1
- ・白だし(めんつゆでもOK)…小さじ2
- ・お湯…120cc

※白だしとお水は合わせて温めておきます

※餃子の数によってだし汁の量は変わります
(20個→150ccほど)

- 1 26cm程度のフライパンを熱し、油大さじ1を入れる。火を中火に落とす(中火より少し強め)



- 2 餃子の底に油を付けながら素早く並べ1分焼く



- 3 裏がきつね色になったら、温めただし汁を餃子に回しかける



- 4 蓋をして6分ほど炊く

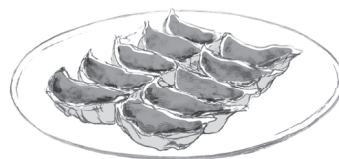


※水分が均等に行き渡るよう、時折フライパンを動かす ※沸騰具合が弱い場合は、少し火力を上げ調整します

- 5 水分がほぼ無くなったなら蓋を取り、餃子の底に行き渡るようごま油を入れる



- 6 全体の水分がなくなり、お好みの焼き色になれば、火を止めて完成です!



餃子屋

炊焼餃子、水餃子



流行りの一杯
ハイボール

自家製
レモン
ハイ



どちらも一杯 税込 290円

餃子屋

炊焼餃子、水餃子



香味野菜が詰まった

自家製 ラー油

ご購入いただけます

※保存料なども使用しておりませんので、冷蔵庫で保管し
お早めにお召し上がりくださいますようお願い致します。

70g ^{税込} 200円



肉汁餃子との相性抜群！

自家製 山椒塩

ご購入いただけます

^{税込} 50円

