

溢彩流香の餃子

粉のブレンドから餡の包みまで、
店内ファクトリーで丁寧に作り上げています。

溢彩流香の餃子をたくさんのお客様にお召し上がりいただくために、
私が責任をもって監修しました。

溢彩流香本店 オーナー

叶 朝陽

水晶餃子

-当店のスペシャリティ-

水晶のように透き通った皮の当店で1番人気の焼き餃子。
カリッとモチッとした生地と素材の旨味・食感を活かした餡のバランスが絶妙。

豚肉と海老と白菜	小（6個）	950円
	大（12個）	1,900円
● あぐー豚と海老と白菜	小（6個）	1,100円
	大（12個）	2,200円

水餃子

ツルンッと軽やかな生地の中に、
素材の旨味が詰まった餡がジューシー且つあっさりとした逸品。

牛肉とセロリ	4個	650円
イカと豚肉	4個	650円
● 小えびとパクチー	4個	650円
スイートチリソースとパクチーで食べる 小えびとパクチー	4個	800円
※全て焼きでもご注文いただけます		

季節の餃子

柚子胡椒で食べる ● 鶏肉と黄ニラ（数量限定）	4個	750円
岡山特産で上品な香りと甘みを持つ黄ニラに鶏ひき肉を合わせ、素材の旨みを存分に引き出した餃子。		
まずはそのまま、黄ニラの華やかな風味を楽しみ、お好みで柚子胡椒を合わせながらお召し上がりください。		
※焼き餃子か水餃子をお選びいただけます。		

トッピング

追い麻辣ダレ	100円	スイートチリソース	100円
追いパクチー	150円		

※餃子にはしっかりとお味がついておりますので、まずはそのままお召し上がりください。
※当店の餃子はニンニクを使用しておりません。

冷菜

● ひとつちおつまみ6種盛り合わせ	1,300円
人参マリネとズッキーニのナムル	580円
冷やし胡瓜と山椒味噌	580円
サラダ仕立てのやみつきパクチー	580円
3種きのこのピリ辛ナムル	600円
干し豆腐 桜海老とザーサイのXO醤和え	650円
刻み奈良漬けとクリームチーズのポテトサラダ	700円
麻辣よだれ鶏	750円
蒸し鶏とカシューなツツのサラダ	800円

温菜

こだわり塩のフライドポテト(麻辣塩 / トリュフ塩)	680円
● かつお出汁とオイスターで照り焼きにした ホロホロ骨付きスペアリブ	800円
ネギ生姜ダレ油淋鶏	900円
えび入りさつま揚げの海老マヨ風	1,000円

ご飯

ご注文を頂いてからバーミキュラで丁寧に炊き上げます。

中華腸詰と貝柱の炊き込みご飯	2,200円
骨付きスペアリブとザーサイのお出汁炊き込みご飯	2,500円
黒毛和牛とガリの炊き込みご飯	2,600円
● とろーり濃厚 炙り白子のチーズリゾット(数量限定)	2,600円

※ご提供までに30~40分程度お時間をいただきます。

※2~3名様でお茶碗に軽く1杯ずつの分量です。

〆のひとつち麺

シンプルな鶏白湯麺(温)	680円
● 山椒肉味噌担々麺(温)	680円

甘味

北海道オホツク直送 ● おこっペ牛乳ソフトクリーム	500円
ジャスミン茶のクレームブリュレ	700円

※当店はお料理、お飲み物共にワンオーダー制とさせていただいております。