



こだわりの

移り変わりの激しいこの時代に何かはこだわり続けることは、本当に難しいことだと思います。餃子にこだわり、麵にこだわり、味にこだわり、安心にこだわり、そしてサービスにこだわることの素晴らしさを知っていただくため、「心の調理、心のおもてなし」の一環として、このこだわりを持ち続けたいと考えています。

五味八珍の由来

〈五味〉

- 一味.....甘い
- 二味.....酸っぱい
- 三味.....塩辛い
- 四味.....にがい
- 五味.....辛い

〈八珍〉

- (一) 龍 肝.....竜の肝
- (二) 鳳 髓.....オオトリの骨髓
- (三) 豹 胎.....ヒョウの胎盤
- (四) 鯉 尾.....鯉のしっぽ
- (五) 鴉 舌.....ハトの舌
- (六) 燻 唇.....猿の口唇
- (七) 熊 掌.....熊の手のひら
- (八) 酥酪蟬.....羊のミルク

創業の味

名物 浜松餃子

おかげさまで
創業50周年!

餃子購入額日本一
総務省家計調査
2020年 年間餃子購入額
浜松市・1位
奪還

テイクアウト承ります。
※餃子のテイクアウトにもやしは付きません。

創業の味 名物 浜松餃子(12個) **490円**
(税込 **539円**)

遠州浜松名物の浜松餃子、丸く並べて焼き上げ、真ん中にゆでたまやしのをせました

※餃子は卵・乳を使用した製品と共通の設備で製造しています。

野菜応援メニュー
野菜120g以上

定番 名物焼餃子(6個) **250円**
(税込 **275円**)

ハリッとこんがり、あつあつジュシー、新鮮野菜がたっぷり入った名物焼餃子

浜松餃子定食

(中ライス・スープ付)

浜松餃子定食 **690円**
(中ライス・スープ付) (税込 **759円**)

野菜応援メニュー
野菜120g以上

※諸般の事情により、メニュー内容・食材・盛り付け、器が異なる場合がございます。地域によっては、実施していない店舗や品目・価格が異なる場合がございます。
※メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。※店内でのお食事とテイクアウトでは税率が異なります。※当店で使用しているお米はすべて国産です。