

オリジナルギョーザ
木の实

TEL
096-343-9668

ご予約も賜っております！

熊本 blog おてもやん

<http://gyoza.otemo-yan.net/>

営業時間 午前11時～午後7時まで

定休日 毎週火曜日

オリジナル



ノーマルなギョーザ！！
とってもジューシーです

熊本初！
馬肉100%で
作りました
さらに中身にっ！
ニンジン・大葉
をプラス！

馬肉



にんにくをきかせて作った
濃い味！！



深味

ゆずこしょうでピリッと！
辛口のあなたにもってこい



ゆずこしょう味

<メニュー表>

【 ギョーザ 】

ギョーザセット ご家庭で包んでみられませんか？

4色皮・50枚、具材・500g ￥1,500-

生ギョーザ

10個入り ￥400-

焼きギョーザ

10個入り ￥430-

4色入ギョーザの皮

白(ノーマル) 20枚

赤(トマト) 10枚

緑(大麦若葉青汁) 10枚

黄色(くちなし) 10枚

計 50枚入り ￥300-

【 麺類 】

生ちぢれ麺 鍋物・ちゃんぽんに最適！

とんこつスープ付 2食 ￥300-

4食 ￥500-

うどん

ギョーザの皮の端を再利用！

スープ付 5食 ￥350-

【 サイドメニュー 】

三種昆布

高菜・ひじき・昆布漬けの三種

各50g ￥300-

肥っ薩揚げ

熊本の辛子蓮根を鹿児島
の薩摩揚げでサンドしました！

冷凍 1個 ￥110-

木の实のギョーザは・・・

国産小麦粉使用で、皮から手作りです！

今までにない生ギョーザはいかがですか？