

LIU'S
gyoza

リュウ
劉さんの水餃子

LUNCH MENU

17th. February - 15th. March

身体に優しく、
ほっとする味



※画像はイメージです

1

【週替わりランチセット】 水餃子三種盛り合わせ

【週替わり】水餃子三種（各2個）、
本日のスープ、旬野菜の漬物、ご飯

¥1,800 (税抜)



ほうれん草と松阪ポークの水餃子



こだわりの材料を使用した餃子



旬のイカと帆立貝の海鮮水餃子



海鮮イメージ



松阪ポークとピーマン、椎茸の水餃子

- 2 塩水のウニの水餃子 (2個) ¥1,200
- 3 活!車海老の水餃子 (2個) ¥1,000
- 4 旬の白身魚の水餃子 (2個) ¥600
- 5 ハマグリの水餃子 (2個) ¥600

- 6 旬のイカと帆立貝の海鮮水餃子 (2個) ¥500
- 7 松阪ポークとピーマン、椎茸の水餃子 (2個) ¥300
- 8 ほうれん草と松阪ポークの水餃子 (2個) ¥300

*価格は全て税抜き価格です



LIU'S
gyoza

リュウ
劉さんの水餃子

中国・大連出身の劉が、日本の旬の食材と厳選した調味料（高知県「田野屋塩二郎の太陽結晶塩」、愛知県「丸九商店・杉桶天然醸造 尾張のたまり」）だけを使い、皮から手作り、一つひとつ丁寧に包み込んでいる水餃子専門店です。化学調味料・合成着色料・保存料・にんにく不使用。皮に使用する小麦粉は北海道を中心に無農薬小麦粉を独自にブレンド、餡の食材も源泉した国産素材をメインに使用しています。身体に優しく、ほっとする味をぜひ、ご賞味ください。2019年夏、「自宅でも食べたい!」という遠方のお客様の声にお応えしたオンラインショップもはじまりました。ONLINE STORE <https://liusgyoza.stores.jp/>

f <https://www.facebook.com/liusgyoza/> @ <https://www.instagram.com/liugyoza/>

