

持ち帰り専門店

餃子の里

TEL0982-66-5335

営業時間: 15時~19時30分

定休日 : 月曜日 日向市財光寺387-1



- ・すべて冷凍しておりますが、焼き餃子は注文を受けてから10分ほどで焼きあがります。電話予約がお勧めです。
- ・冷凍餃子のお取り寄せ・地方発送(代金引き渡し可)も承ります。

メニュー表

商品名	商品説明	店頭価格
へべす餃子	当店一押し餃子。日向特産である『へべす』を丸ごと餃子の中に入れて込んださっぱりとした味です。へべす特有の香りがお口の中に漂います。	(6個入) ¥330- (15個入) ¥750-
宮崎牛餃子	大きめにカットした宮崎牛ステーキの入った餃子です。餃子の中に宮崎牛の肉の旨味が広がって贅沢な餃子に仕上がっています。	(6個入) ¥600- (15個入) ¥1500-
椎茸餃子	宮崎県内産の椎茸がたくさん入った餃子です。誰もが食欲のそそるバター醤油で仕上げていますが、もちろん椎茸特有の風味が味わえます。	(6個入) ¥400- (15個入) ¥940-
白(プレーン)餃子	当店のすべての餃子のベースとなっている商品です。野菜(キャベツ)が主流となっている餃子なのでさっぱりとした食感と味に仕上がっています。	(6個入) ¥300- (15個入) ¥750-
黒(鶏炭火焼)餃子	県内産(都城)鶏の炭火焼をそのまま餃子の中に入れてみました。大きめにカットした鶏が入っているので、かなりインパクトが強いので“地鶏だ!”って思えるような餃子です。皮も食用竹炭のパウダーを小麦粉の中に練りこんであるので見た目もインパクトの強い餃子です。	(6個入) ¥430- (15個入) ¥1030-
赤(麻婆茄子)餃子	地元産の茄子を麻婆茄子風に仕上げ、餡の中に入れました。少しピリ辛ですが、おかずにもおつまみにもなる一品です。皮は唐辛子パウダーを使い、赤く染めてあります。	(6個入) ¥400- (15個入) ¥940-
黄(チーズ)餃子	そのまま餡の中にナチュラルチーズを入れた一品です。特に焼きたてはトロ~っとチーズが流れ出しそうで、チーズの好きな方やお子様などにお勧めです。皮は、体に良いウコンを使用しています。	(6個入) ¥400- (15個入) ¥940-
緑(ニラ)餃子	地元のニラがたっぷり入った餃子です。ニラ好きな方には特にお勧めですが、意外とどんな方でも美味しいと言われる商品です。皮の緑は、定番のほうれん草の色素を使っています。	(6個入) ¥400- (15個入) ¥940-



LINE公式アカウント

始めました。

登録で
割引クーポン券が
ついています。

新商品などの情報を
いち早くお届けいたします。

LINEの友だち追加から

ID検索またはQRをスキャンして登録してください♪

ID @082tngfnh

