

調味料 厳選

塩

高知県の田野海岸の海水のみを使い、火を使わず、太陽の熱と潮風、職人の技だけで仕上げた「田野屋塩二郎の旨みたっぷり太陽結晶塩」を使用。LIUMA BAO に合わせて作ってくださったオリジナル塩。

醤油

愛知県知多郡武豊町、創業文政十二年、丸又商店の「杉桶天然醸造 尾張のたまり」を使用。国産大豆100%、杉桶の中で三年間じっくり時をかけて熟成させた凝縮された昔ながらの旨み。

劉媽包 LIUMA BAO

| 水餃 |

とろ〜り北海道産雲丹のうに水餃 *Uni Sui gyo*

[雲丹・庄内豚ロース肉・大葉]
sea urchin, Shonai pork loin, shiso

2ヶ ¥1,200

脂の乗った金目鯛水餃 *Kinme dai Sui gyo*

[金目鯛・庄内豚ロース肉・ニラ]
red snapper, Shonai pork loin, leek

2ヶ ¥600

旬の魚介と庄内豚の三鮮水餃 *Sansen Sui gyo*

[旬の魚介・庄内豚ロース肉・ニラ]
fresh fish / shellfish, Shonai pork loin, leek

2ヶ ¥500

旬の野菜と庄内豚の旬野菜水餃 *Syunyasai Sui gyo*

[旬の野菜・庄内豚ロース肉・ねぎ・油揚げ]
seasonal vegetables, Shonai pork loin, green onion, fried tofu

2ヶ ¥500

車海老と帆立貝の海老海鮮水餃 *Ebi Kaisen Sui gyo*

[車海老・ホタテ・卵・ズッキーニ・ねぎ・生姜]
Kuruma prawns, scallop, egg, zucchini, green onion, ginger

2ヶ ¥1,000

旬のイカと帆立貝のイカ海鮮水餃 *Ika Kaisen Sui gyo*

[イカ・ホタテ・ニラ・卵]
cuttlefish, scallop, leek, egg

2ヶ ¥600

劉媽包 LIUMA BAO

| 焼ニラまん | 豚まん |

ティータイムのみの限定販売とさせていただきます *Served only during teatime (2:30-5p.m.)*

ホタテ入り焼ニラまん

Hotate Yai nira manju

[ホタテ・卵・ニラ]
Scallop, egg, leek

2ヶ ¥900



四万十ポークの旨みと
淡路産フルーツ玉ねぎの甘み

豚まん *Buta manju*

[四万十ポーク・フルーツ玉ねぎ・キャベツ・干しいたけ]
Shimanto pork, onion, cabbage, dried Shiitake Mushroom

1ヶ ¥650



水餃、お持ち帰り承ります。(6ヶ〜)

Take-out available. Minimum order six pieces of one item.

大変デリケートな商品ですので、

お持ち帰り時間を1時間半以内とさせていただきます。

また、別途保冷バッグ代(500円・保冷剤込)を頂戴させていただきます。