



楓凜

37

手作り水餃子





楓凜 手作り水餃子

＼ 主役級のお米 ＼

甘みがありおいしいと評判の

ハチ北の棚田米

中国山脈のふところに抱かれるような澗川平の中腹にある水田で育てられた「大清水米おおしみずまい」。コメ栽培をおこなう上で最も重要な条件の一つ『水』は「大清水おおしみず」と呼ばれる澗川平の湧水を利用。

名前のおり澗川平の湧水「大清水おおしみず」はコメ栽培をおこなう上で最も重要な条件の一つです。この冷たくておいしい湧水もロッヂ野間所有地から枯れることなく水田を潤しています。是非皆様も一度、お召し上がり下さい。

＼ 丁寧な手仕事 ＼

丁寧に手で刻む

国産の肉

お肉は国産のものを使用。ブロックから手で叩いて刻んでいきます。その方が肉本来の甘みが出ておいしく出来上がります。中国本場の作り方です。丁寧に一個一個手作業で作っています。

＼ 畑の野菜たち ＼

食材の宝庫

ハチ北の野菜

野菜は季節のものを中心に、できるだけハチ北のものを使用しています。自家栽培の畑でできたもの、地元の農家さんの作ったものなど、安心・安全な食材を使っています。



こ
だ
わ
り
の
素
材



本場中国仕込み



店主の朝子さんは中国ハルビン生まれ。冬はマイナス20度にもなる中国の北東ハルビンは「極東のパリ」と呼ばれ、アジアとヨーロッパの文化が交わる街。ハルビンで生まれ育った朝子さんの作る水餃子は本場中国仕込み。中国では家庭料理として小さい頃から慣れ親しんだ味をハチ北で味わえます。

皮から全て手作り。もっちり、ぷるぷるな食感がたまらない本場の味をお楽しみください。



水餃子の皮は小麦粉と塩、お水だけ。シンプルな材料をしっかり丁寧に捏ねていきます。一枚ずつ広げて開いて中に、餡を包んであとは茹でるだけ。中の餡もお肉のかたまりから、手作業でミンチにしていき、それぞれの餡をあわせていきます。シンプルながら手のかかる水餃子は中国ではおふくろの味です。

こだわりの素材



こだわりの3種類の水餃子

いずれかの水餃子をお選びください

煮餃子

Zhǔ jiǎozi

豚肉水餃子

豚バラ、豚肩ロースをバランスよく
組み合わせた豚の水餃子
隠し味にはセロリを。



- ・豚肉（肩ロース）
- ・豚肉（バラ）
- ・季節の野菜
- ・セロリ



完全予約制

おいしさのため、ご予約いただいてから
時間をかけて手作りしています。

鶏肉と野菜の水餃子

鶏肉でヘルシーに。あっさり食べやすい
水餃子は、玉ねぎときくらげの食感が
たまらない一品。



- ・鶏肉
- ・しいたけ
- ・玉ねぎ
- ・きくらげ

エビと卵の水餃子

ぷりっぷりのエビに卵とニラで、
食物繊維もタンパク質もしっかり。
本場中国の家庭の味。



- ・エビ
- ・たまご
- ・ニラ



手作り水餃子ランチ



3種類の手作り水餃子を3つずつセット

手作り水餃子ランチ <さかな>

2,200円

・水餃子10個

<豚肉水餃子・鶏肉と野菜の水餃子・エビと卵の水餃子のうちいずれか>

・魚 (カレイや白身魚など、季節により変わります)

・ハチ北の棚田米

・スープ

デザート
を
プラス!

\ おすすめ! /

デザートセット 2,500円

※デザートはその日により変わります。

水餃子3種類×3個(9個)
も承ります。

その他メニュー

- ・水餃子単品 1,000円
- ・ハチ北の棚田米 200円



手作り水餃子ランチ



3種類の手作り水餃子を3つずつセット

手作り水餃子ランチ <スペアリブ>

2,200円

・水餃子10個

<豚肉水餃子・鶏肉と野菜の水餃子・エビと卵の水餃子のうちいずれか>

・スペアリブ

・ハチ北の棚田米

・スープ

デザート
を
プラス!

おすすめ! /

デザートセット 2,500円

※デザートはその日により変わります。

水餃子3種類×3個(9個)
も承ります。

スープのお召し上がり方

水餃子の湯がき汁をスープにしています。

- ・水餃子を召し上がる際にお好みの薬味をタレに入れる。
- ・このタレを最後はスープに混ぜて、お召し上がりください。



