

# 金子の餃子



## 1 金子の餃子

一口では食べきれない大きさ！  
地元の食材にこだわった  
金子屋自慢の餃子です！

## 2 シソ餃子

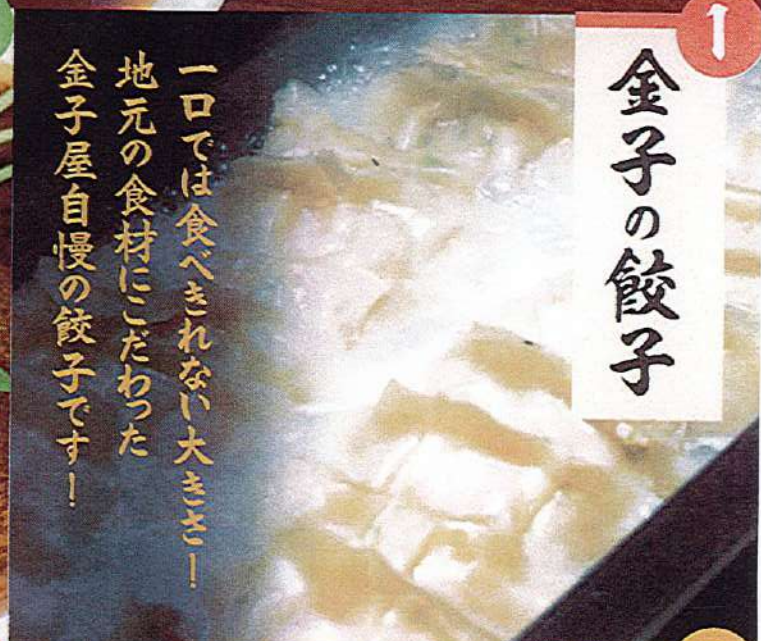
ニンニク少なめでニンラ不使用！  
大葉の香りが漂う爽やかで  
癖になる餃子です！

## 3 生姜餃子

ニンニク・ニンラ不使用！  
仕事中やお出かけ前など、  
臭いの気になる方に最適！

## 4 ゴマ餃子

香ばしいゴマを皮にも餡にも  
たっぷり入れた健康餃子です！  
焼くと香ばしいゴマの香りが  
漂います。





# ～ おつまみ各種 ～



- ① 揚げにんにく
- ② えびせんべい
- ③ 生野菜(ドレッシングがけ)
- ④ ポテトフライ
- ⑤ ゴマダレ冷奴

**各480円**

## < 餃子各種 >

- |              |      |      |      |
|--------------|------|------|------|
| ・餃子【5ケ】      | 490円 | 【3ケ】 | 350円 |
| ・しそ餃子【5ケ】    | 510円 | 【3ケ】 | 370円 |
| ・生姜餃子【5ケ】    | 510円 | 【3ケ】 | 370円 |
| ・ゴマ餃子【5ケ】    | 510円 | 【3ケ】 | 370円 |
| ・焼売【5ケ】      | 750円 | 【3ケ】 | 530円 |
| ・海老蒸し餃子【3ケ】  | 680円 |      |      |
| ・みそダレ水餃子【3ケ】 | 390円 |      |      |
| ・みそダレ揚餃子【3ケ】 | 390円 |      |      |

## < その他 >

- |               |      |
|---------------|------|
| ・しゅうまいサンド【2ケ】 | 450円 |
| ・春巻【4本入】      | 820円 |
| ・海鮮春巻【3本入】    | 950円 |





# 金子の 餃子祭



おすすめ!

## 味噌ダレ水餃子

3ヶ入り390円(税込)

※店内飲食に限ります。  
※追加のタレは60円になります。



## 味噌ダレ揚げ餃子

3ヶ入 390円(税込)



# 料理長のおすすめ

カリカリのおこげと熱々の塩味の餡の相性が抜群！

ぜひ餡がかかる音もお楽しみください！

餡がかかる音が食欲をそそる！

## A 海鮮おこげ

1,850 円(税込)



パリパリ食感が最高！

タコ・イカ・エビのうまみたっぶりの熱々の塩味の餡と

パリパリの皮がやみつきになる！



## B 海鮮春巻き

3 本入... 950 円(税込)

サクサクのサクとピリッと辛い手羽先がクセになる！

## C 手羽先の唐辛子

スナック炒め

6 本入... 1,200 円(税

ピリ辛の手羽先がやみつき！





金子屋新名物

# しゅうまいサンド

(みそダレ付)



パツパツで  
ジューシー!

**¥450**(税込)

当社人気の焼売を油揚げに挟み、みそダレを  
合わせた一品。

油揚げと焼売そしてみそダレが最高に合う!

豆撰・栃尾の油揚げを使用した商品です。



# 海龍おすすめ料理

牛肉の中国味噌炒め中華バーガー添え



柔らかい牛肉を海龍特製中国味噌ソースで炒めました  
甘い蒸しパンに挟んで食べると、甘辛いソースと合わさっ  
て美味しくいただけます。

**1,250円(税込)**

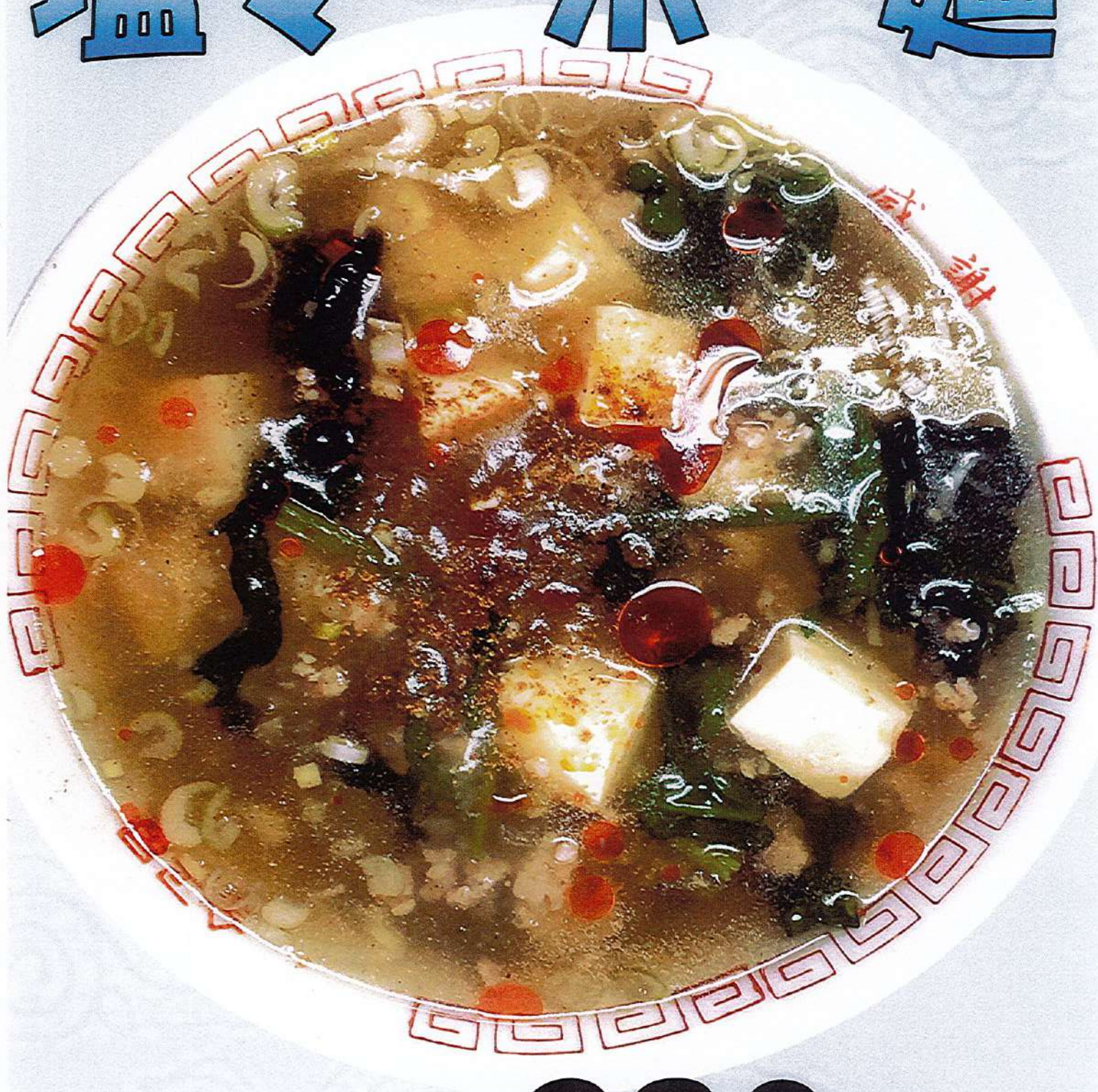
(蒸しパンの追加は1個200円です)



海龍限定!

復活メニュー!

# 塩マナーボ一麺



980円(税込)





# おすすめコース



ズイ

瑞コース (2~3名様) ￥5,500

〈前菜3種・料理3品・スープ・デザート・ライス付〉

ショウ

祥コース (4~5名様) ￥11,000

〈前菜4種・料理4品・スープ・デザート・ライス付〉

ケイ

慶コース (6~7名様) ￥16,500

〈前菜5種・料理5品・スープ・デザート・ライス付〉

キ

囍コース (8~9名様) ￥22,000

〈前菜5種・料理6品・スープ・デザート・ライス付〉

フク

福コース (10名様以上) ￥27,500~

〈前菜5種・料理6品・スープ・デザート・ライス付〉

※11名様よりは、お一人様につき2,750円の追加にてご利用頂けます。



マークは辛い料理です。

大は2人前、小は1人前です。



バンバンチイ  
**1 棒棒鶏** 蒸し鶏のゴマソースかけ  
大 1,550円 小 900円



クンバオチイティン  
**5 公爆鶏丁** 鶏肉とカシューナッツの酸・甘味唐辛子炒め  
大 1,680円 小 950円



ユンバイロウ  
**2 雲白肉** 豚薄切り肉のんにくソースかけ  
大 1,650円 小 1,030円



ジャンバオチイティン  
**6 醬爆鶏丁** 鶏肉の中国味噌炒め  
大 1,780円 小 980円



ラアシユウツマイ  
**3 辣蔬菜** 季節野菜の甘酢漬け  
大 1,200円 小 780円



イウリンチイ  
**7 油淋鶏** 鶏の唐揚げ薬味ソースかけ  
大 1,630円



ヤオグオチイティン  
**4 腰果鶏丁** 鶏肉とカシューナッツ炒め  
大 1,580円 小 980円



チンジャオロウスー  
**8 青椒肉絲** 豚肉とピーマンの細切り炒め  
大 1,780円 小 980円

中盛りライスセット 500円  
中盛りライス・みそ汁・漬物

ライスセット 390円  
ライス・みそ汁・漬物

お持ち帰りは  
本体価格+消費税8%+容器代金を承ります。



マークは辛い料理です。

大は2人前、小は1人前です。



ザアツァイロウスー  
**9 搾菜肉絲** 搾菜と豚細切り肉の炒め  
大 1,780円 小 980円



スンツォニウロウスー  
**13 筍炒牛肉絲** 牛肉と筍の細切り炒め  
大 1,930円 小 1,100円



ホイグォロウ  
**10 回鍋肉** 豚肉とキャベツの中国味噌炒め  
大 1,480円 小 910円



ソワンミョウニウロウスー  
**14 蒜苗牛肉絲** ニンニクの芽と牛細切り肉の炒め  
大 1,980円 小 1,210円



タンツウロウクワイ  
**11 糖醋肉塊** 酢豚  
大 1,930円 小 1,100円



ジャンツォニウロウスー  
**15 醬炒牛肉絲** 牛細切り肉の中国味噌炒め  
大 1,980円 小 1,210円



チンジャオニウロウスー  
**12 青椒牛肉絲** 牛肉とピーマンの細切り炒め  
大 1,930円 小 1,100円



ムウスロウ  
**16 木須肉** 卵と豚肉の炒め  
大 1,780円 小 980円

お持ち帰りは、本体価格+消費税8%+容器代金を承ります。





 マークは辛い料理です。

大は2人前、小は1人前です。



フクヨンハイタン  
**17 芙蓉蟹蛋 カニ玉**  
大 1,930円



クンバオシヤレン  
**21 公爆蝦仁** エビの酸・甘味辛子炒め  
大 2,400円 小 1,250円



マアボウドウフ  
**18 麻婆豆腐** 挽肉と豆腐の中国味噌煮込み  
大 1,200円 小 780円



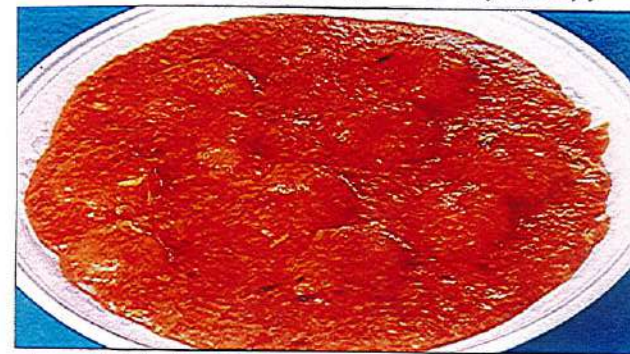
チントウシヤレン  
**22 青豆蝦仁** エビとグリーンピースの炒め  
大 2,830円 小 1,750円



シェフエンドウフ  
**19 蟹粉豆腐** カニと豆腐の煮込み  
大 2,050円 小 1,250円



チンツオシヤレン  
**23 清炒蝦仁** エビの塩味炒め  
大 3,010円 小 1,850円



ガンシャオシヤレン  
**20 乾焼蝦仁** エビのチリソース煮  
大 1,930円 小 1,150円



センツオユウベン  
**24 生炒鮫片** いか正油味炒め  
大 2,250円 小 1,250円

**中盛りライスセット 500円**  
中盛りライス・みそ汁・漬物

**ライスセット 390円**  
ライス・みそ汁・漬物

お持ち帰りは  
本体価格+消費税8%+容器代金を承ります。





マークは辛い料理です。

大は2人前、小は1人前です。



チアズユクベン  
**25 辣子鮭片** いかの唐辛子炒め  
大 2,250円 小 1,250円



シュミイタン  
**29 粟米湯** コーンスープ  
大 980円 小 650円



クンバオユクファ  
**26 公爆鮭花** イカの酸・甘味唐辛子炒め  
大 2,250円 小 1,250円



クンフイタン  
**30 蛋花湯** たまごスープ  
大 980円 小 650円



ホンシャオユクチイ  
**27 紅焼魚翅** フカヒレの煮込み  
大 6,700円



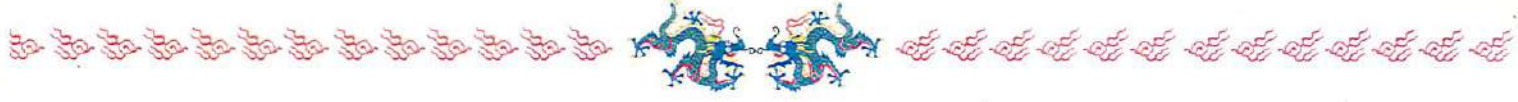
シェロウユクチイ  
**28 蟹肉魚翅** フカヒレとカニの煮込み  
大 7,200円

**中盛りライスセット 500円**  
中盛りライス・みそ汁・漬物

**ライスセット 390円**  
ライス・みそ汁・漬物

お持ち帰りは  
本体価格+消費税8%+容器代金を承ります。

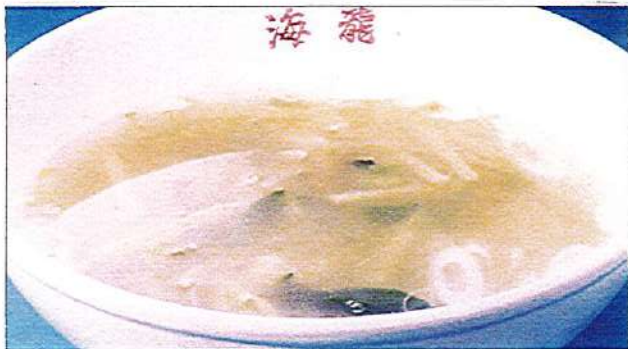




**31** ドンゴウトウファン 冬菇豆腐湯 椎茸と豆腐のスープ  
大 1,050円 小 680円



**33** ニューチイタン 魚翅湯 フカヒレスープ  
3~4人前 2,500円



**32** ザァファイロウスータン 搾菜肉絲湯 ザァサイと豚肉のスープ  
大 1,050円 小 680円



**34** アンニンドウフ 杏仁豆腐 (フルーツ入り)  
580円

- 餃子…………… (5個)490円 (3個)350円
- シソ餃子… (5個)510円 (3個)370円
- 生姜餃子… (5個)510円 (3個)370円
- 焼売…………… (5個)750円 (3個)530円
- 春捲…………… (4本)820円
- 中盛りライス…………… 420円
- ライス…………… 310円
- 中盛りライスセット…………… 500円  
中盛りライス・みそ汁・漬物
- ライスセット…………… 390円  
ライス・みそ汁・漬物
- みそ汁・スープ…………… 80円
- ザァサイ 搾菜 …………… 260円
- 大盛りライス……………485円
- 大盛りライスセット 565円 ●表示価格は全て税込価格です  
大盛りライス・みそ汁・漬物







**海龍麺**  
海鮮入りそば

**酸辣湯麺**  
酸・辛味煮込みそば

**什景炒麺**  
五目あんかけ焼そば

■ 大盛りは 175 円増しです。

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| ■ <small>カイリユウメン</small><br><b>海龍麺</b> ..... 1,250 円   | ■ ラーメン..... 800 円       |
| <small>海鮮入りそば</small>                                  | ■ チャーシューメン..... 1,300 円 |
| ■ <small>ソワンラータンメン</small><br><b>酸辣湯麺</b> ..... 990 円  | ■ 味噌ラーメン..... 980 円     |
| <small>酸・辛味煮込みそば</small>                               | ■ 味噌チャーシューメン...1,350 円  |
| ■ <small>シアレンタンメン</small><br><b>蝦仁湯麺</b> ..... 1,200 円 | ■ タンメン..... 960 円       |
| <small>えびそば</small>                                    | ■ 担々麺..... 930 円        |
| ■ <small>スッチンタンメン</small><br><b>什景湯麺</b> ..... 980 円   | ■ 麻婆麺..... 990 円        |
| <small>五目あんかけ汁そば</small>                               | ■ うま煮ラーメン..... 990 円    |
| ■ <small>スッチンツオメン</small><br><b>什景炒麺</b> ..... 1,100 円 |                         |
| <small>五目あんかけ焼きそば</small>                              |                         |
| ■ 笹川流れの塩ラーメン 980 円                                     |                         |

<b>お子様メニュー</b>	■ お子様ラーメン.....	<b>600 円</b>
ドリンク・おもちゃ付	■ お子様ランチ....	<b>830 円</b>
◆ お子様メニューは12歳以下・65歳以上の方のご注文に限らせて頂きます。		



# <ご飯類>

- ◆チャーハン 990円
- ◆カニチャーハン 1,200円
- ◆エビチャーハン 1,200円
- ◆カニレタスチャーハン 1,300円
- ◆生姜焼き定食 1,230円  
(国産肩ロース使用)
- ◆野菜炒め定食 1,100円
- ◆ハンバーグ定食 1,450円  
(デミグラスソース)
- ◆鶏唐揚げ定食 1,200円
- ◆ロースカツ定食 1,380円  
(デミグラスソース)
- ◆洋風カツ丼 1,200円  
(デミグラスソース)
- ◆麻婆丼 1,100円
- ◆中華丼 1,100円
- ◆海老中華丼(塩味) 1,200円

- ◆素菜泡飯 1,180円 (野菜がゆ)
- ◆千貝泡飯 1,430円 (貝柱がゆ)

※※泡飯はお時間がかかります※※

～定食類をご注文のお客様はご飯の量をお選び下さい～



普通盛り(180g)  
お値段変わらず

中盛り(250g)  
お値段変わらず

大盛り(400g)  
+175円(税込)



海龍

デザートメニュー～

# アイスメニュー

- ・プレミアムバナナ
- ・プレミアムチョコ
- ・プレミアム抹茶

各**480円**(税込)



# フロート

- ・メロンクリームソーダ
- ・コーヒーフロート
- ・オレンジフロート
- ・コーラフロート

各**680円**(税込)



# 杏仁パフェ

～イチゴソースがけ～

**880円**(税込)



自家製の  
杏仁豆腐が入った  
オリジナルパフェ♪



あんにとろろ  
フルーツ杏仁豆腐  
■**580円**(税込)



あんにとろろ  
ブルーベリー杏仁  
■**630円**(税込)



# 海龍ドリンクメニュー

## ■日本酒■

- ・高の井酒造 軽快辛口  
金子の餃子に良く合うお酒!
  - ▶ (140ml)・・・480円
  - ▶ (280ml)・・・880円
- ・朝日山 千寿盃
  - ▶ (140ml)・・・480円
  - ▶ (280ml)・・・880円
- ・朝日山 生酒
  - ▶ (300ml)・・・990円

## ■紹興酒■

- ・かめ出し紹興酒【5年物】
    - ▶ (300ml)・・・1,280円
    - ▶ グラス・・・630円
  - ・紹興老酒ボトル【8年物】
    - ▶ (250ml)・・・1,300円
- ※陶器のボトルに入っております。

\*お燗・砂糖など、お気軽にお申し付け下さい\*



## ■果実酒■

- ・濃醇梅酒
  - ▶ (180ml)・・・650円



## ■ソフトドリンク■ 各380円

- ・コーラ
  - ・メロンソーダ
  - ・ウーロン茶
  - ・コーヒー(アイス・ホット)
  - ・山ぶどう
  - ・山ぶどうスカッシュ
  - ・カルピス
  - ・カルピスソーダ
  - ・オレンジジュース
- ・単品ドリンクバー・・・380円



# 海龍ドリンクメニュー

## ■ 生ビール

- ・アサヒスーパードライ 【中ジョッキ】 650円 【グラス】 370円
- 【大ジョッキ】 930円

## ■ 瓶ビール

- ・アサヒスーパードライ 【中瓶】 680円
- ・キリン一番搾り 【中瓶】 680円

## ■ ノンアルコール

- ・アサヒドライゼロ ……450円

## ■ サワー ……各500円 ※濃いめは+50円になります※

・レモン ・梅 ・プレーン ・リンゴ酢

## ■ 焼酎

- ・宝焼酎 【純】

ボトル (25度/720ml) ……2,600円

グラス

- ・水割り
- ・お湯割り
- ・ロック
- ・ウーロン割り

各520円



- ・梅干し(1粒) ……60円
- ・レモンスライス ……230円

## ■ ハイボール ……各580円

- ・ブラックニッカハイボール ※濃いめは+100円になります※

・プレーン ・梅 ・レモン

## ◆ オススメおつまみ…各480円

- ① 揚げニンニク
- ② えびせんべい
- ③ 生野菜(ドレッシングがけ)
- ④ ポテトフライ
- ⑤ ゴマダレ冷奴

## ◆ 自慢の餃子各種

- ・餃子 ……5ヶ490円/3ヶ350円
- ・シロ餃子 ……5ヶ510円/3ヶ370円
- ・生姜餃子 ……5ヶ510円/3ヶ370円
- ・ゴマ餃子 ……5ヶ510円/3ヶ370円
- ・みそダレ水餃子 ……3ヶ390円
- ・みそダレ揚げ餃子 ……3ヶ390円



# さわやかフェア

## 祭り麵



からみそくろこしょう  
● にんにく辛味噌黒胡椒ラーメン

真っ黒い中にもうま味が詰まったピリッと辛い (うまい) ラーメンです

**900円 (税込)**

## 祭り御飯

● 鶏の唐揚げ梅シソダレ定食



**930円 (税込)**

(唐揚げ5個)

今週の週替わり定食



きの子と豆腐の醤油味煮込み

シェングウシャオドウフ

鮮菇焼豆腐

**900円 (税込)**

(ライス・みそ汁。漬物。デザート付き)



# 日替りメニュー

<b>日</b>	<b>チキン南蛮定食</b>	1,000円
<b>月</b>	<b>豚肉スタミナ焼定食</b>	980円
<b>火</b>	<b>野菜炒め定食</b>	950円
<b>水</b>	<b>カレースープ水餃子定食</b>	950円
<b>木</b>	<b>中華風揚げ出し豆腐定食</b>	930円
<b>金</b>	<b>ニラレバー定食</b>	950円
<b>土</b>	<b>白身魚の甘酢定食</b>	980円

本日の日替り定食のみ

ライス大盛りでもお値段変わらず！！



気に入っています！！

# 牛肉ステーキ

単品



150g 1,630 円

180g 1,960 円

海龍特製

ステーキソース

- ライスセット 390円
- 中ライスセット 500円



# わがまま定食



海龍人気の料理をおひとり様で楽しめるように  
少しずつの定食を始めました。

鶏肉の甘辛炒め、**エビチリ**、金子の餃子、**サラダ**  
**海龍特製焼売**、**ザーサイ**、春巻、青菜のお浸しの  
8品です。

(お写真の他に麻婆豆腐もお付けします。)

**1,680 円 (税込)**



値上げ対抗応援フェア！

# 豚バラみそ焼丼



ピリ辛みそダしが  
食欲を刺激します！

**700円** (税込)



# 金子の焼餃子定食メニュー



金子の餃子定食

990 円(税込)

一口では食べきれない大きさ！  
地元の食材にこだわった金子屋  
自慢の餃子です！

金子のシソ餃子定食

1,000 円(税込)

ニンニク少なめでニラ不使用！  
大葉も香る癖になる餃子です！  
シソ風味のタレで召し上がれ♪



金子の生姜餃子定食

1,010 円(税込)

ニンニク・ニラ不使用！  
臭いの気になる方に最適！  
身体も温まる餃子です♪



金子のミックス餃子定食

白・シソ・生姜 各2ヶ付

1,080 円(税込)

3種類の餃子を楽しめる！  
金子屋の餃子をお試しあれ♪





日本酒飲み比べ

セット! 290円 (税込)

越路の水とお米に拘った  
【朝日山】



小千谷の自然の恵みで醸した  
【たかの井】

あなたを満たす一杯、

見つけませんか?



# 塩味あんかけ焼きそば

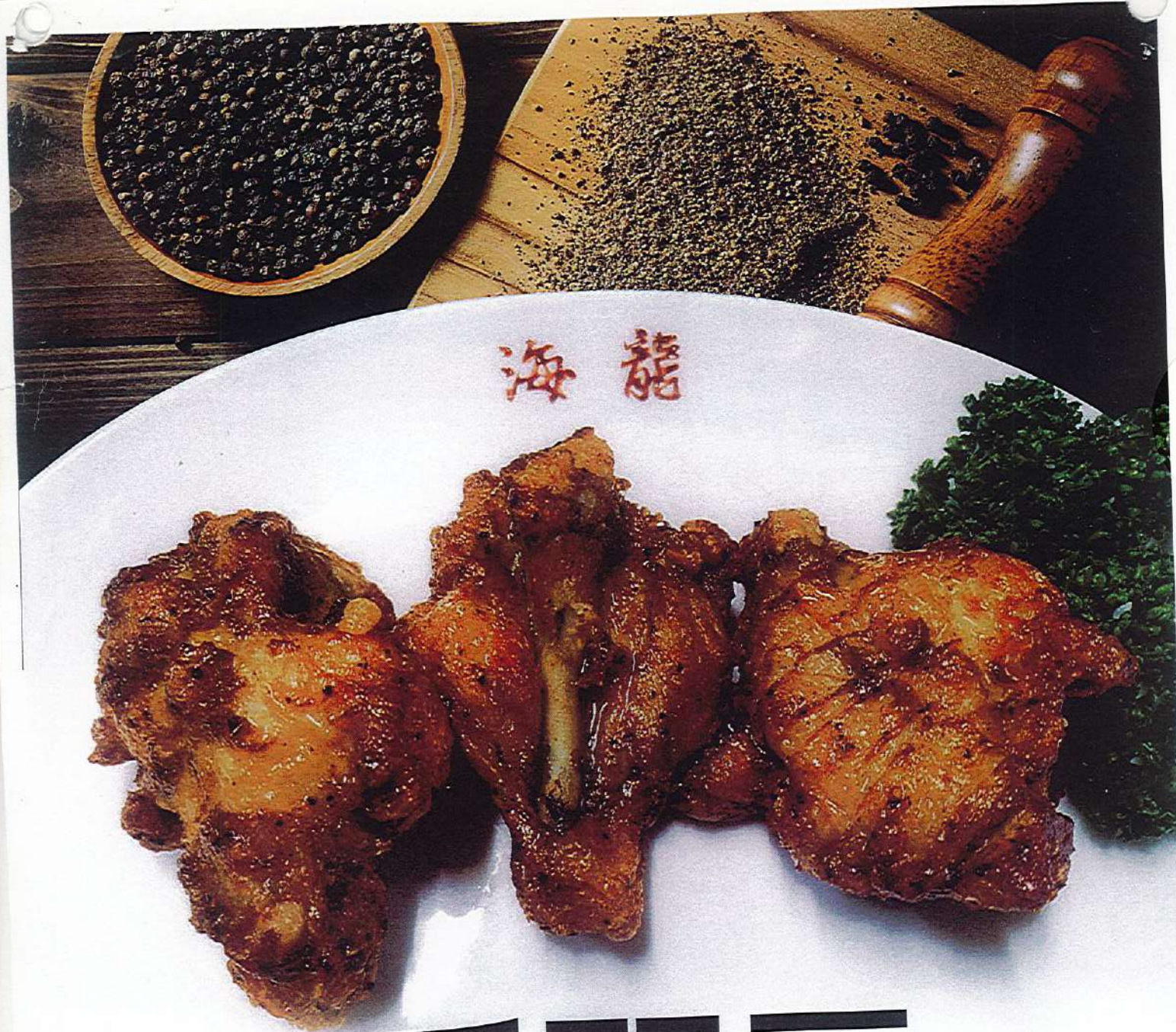
990円



海龍人気のあんかけ焼きそばの塩味です！  
新潟県の笹川流れの塩を使っています！







⚡ 手羽元 ⚡  
黒胡椒揚げ

520(税込)円



# HEISEI BREWING



## 越の雲海

(こしのうんかい)

《ビアスタイル》

ニューイングランド/Hazy IPA



《特徴》

ソフトな口当たりと濁りが特徴のIPAです。柑橘類を彷彿とさせる爽やかな香りは食中酒としてはもちろん、ビール単体でも飲みやすい味わいです。

長岡の山向こう、山古志は春秋の朝に幻想的な雲海に包まれます。

シルキーな雲海からインスパイアを受け、このビールをつくりました。

ソフトな口当たりにはグレープフルーツのジューシーさ、食中酒としてドライに飲みやすさを追及しました。

フレッシュさが特徴のHazy IPAです。

### 《HEISEI BREWING》

新潟県長岡市で400年続く醤油屋さん  
が「酒屋平成堂」にてはじめた  
クラフトビールのブルワリーです。  
長岡に根ざしながら美味しく楽しく  
飲めるビールを醸します！

その他商品や醸造家の  
情報はこちら→



【苦味】★ ★ ☆ ☆ ☆

→苦みは弱めでビールの甘さを感じます

【フルーティ】★ ★ ★ ★ ☆

→華やかな柑橘系の香りがします

【飲みごたえ】★ ★ ★ ☆ ☆

→飲み疲れしない程度のボディ感

1本330ml

¥980円 (税込)



# 越の雲海

(こしのうんかい)

HAZY IPA



長岡の山向こうの山古志は、春秋の朝は幻想的な雲海に包まれます。HAZY IPA（ヘイジーアイピーエー）は、ソフトな口当たりでグレープフルーツのジューシーさ、ドライな飲みやすさ満点のビール。ホップの香気成分であるルプリンを凝縮した「CRYO HOP（クライオホップ）」を使用。ホップ本来の香りだけを載せました。新鮮なうちにお飲みいただきたい、リッチなHazy IPAです。

ABV:6%

新潟県 長岡市

HEISEI BREWING



うふふ、あなたのものよ



花より  
焼売  
金子屋海龍  
三六早大春

新潟県産  
豚肉使用

1個80gの  
ジャンボ焼売  
贈り物にも最適です

しゅり まい  
花より焼売  
〈要冷凍〉

8個入 2,100円(税込)



# 大エビフェア

ブラックタイガー使用

## 大エビのチリソース煮

2尾 1,500円 (税込 1,650円)

パリパリの大エビにピリ辛のソースが合います



## 大エビのマヨネーズ和え

2尾 1,500円 (税込 1,650円)



大エビに海龍特製マヨネーズソース  
を絡めました