

# 名物小籠包 美味しい秘密

- ① 独自レシピのもちもち生地は『皮から手作り』
- ② 肉汁の鮮度を閉じ込める『毎朝手包み』

## 皮から『手作り手包み』小籠包

西荻窪で最も大きな

## 羽根つき 焼 小籠包

4個  
680 (748)



## もちもち感倍増台湾小籠包



手包み台湾小籠包 2個 340 (374)

明太子と大葉の小籠包 2個 390 (429)

かに味噌小籠包 2個 390 (429)

蒸したての今、最高の食べ時!



肉汁 鶏焼壳 1個 99 (108)

ぶりつぶり海老焼壳 1個 160 (176)

西荻窪で最も高く積まれたせいろ

## 蒸したて! てきた! 点心食べ比べ 点心5種食べ比べ

### 西荻窪タワー

1人前  
800 (880)

- ① 台湾小籠包
- ② 明太子小籠包
- ③ かに味噌小籠包
- ④ 肉汁 鶏焼壳
- ⑤ ぶりつぶり海老焼壳

積んで積んで積みまくる  
驚愕の全高  
300 mm



## 寒い冬の湯豆腐

フカヒレと水餃子の  
ぐつぐつ湯豆腐  
690 (759)

かに味噌入り  
フカヒレ餡かけ炒飯  
990 (1089)

## 中華の王様 「フカヒレ」

## 辛旨の虜 痺れ山椒の 土鍋麻婆豆腐

830 (913)

太陽が育てた 静岡県伊豆の完熟檸檬



極み! 梅レモンサワー 540 (594)

まるごと伊豆檸檬サワー 600 (660)

ゆず檸檬サワー 560 (616)

喜々門 伊豆レモンってどんなレモン?

農薬を限界まで抑えた  
安心レモン!  
伊豆の海と大地の恵みで  
香り高く、さわやかで、  
ビターな果実味がアクセント!  
今が一番おいしい最盛期!



喜々門フルーツ代表  
永井正人さん