

餅もんじゃ”ごはく”から春のお届け

季節限定

3/2(火)
スタート



春のお勧めメニュー

【餅もんじゃ】桜の花びら満開！ 鯛と桜エビのさくら餅もんじゃ

桜エビとお出汁の風味の両方が味わえ、桜の花びらがトッピングされた春らしい餅もんじゃとなります。

¥1,590 (1,790)



【鉄板】博多屋明太子うどん

博多屋明太子と専用出汁で仕上げる
踏み豊かな鉄板メニュー

¥920 (1,012)

【鉄板】

博多屋明太子うどん 作り方

- ① 鉄板を強火で温めたら、油をひき全体に延ばす
- ② 鉄板にうどんを入れ、**タイマーで1分間セット**し水気を飛ばすように軽く混ぜ合わせる
- ③ 混ぜたうどんに明太子、お出汁の順番で入れ、うどんと絡むように手早く混ぜ合わせる。
※明太子が鉄板の熱で弾ける場合は中火で
※お出汁が無くなるまで
- ④ 最後にカツオ節、刻みのり、大葉をトッピングして完成。

【餅もんじゃ】

鯛と桜エビの餅もんじゃ作り方

- ① 鉄板が十分熱くなったら、油をひき、全体に延ばす
- ② 具材のみ（お出汁以外全部）を鉄板に手早く、混ぜながら具材をカットしていく。
※具材が粘り気がでるまで
- ③ 土手は穴空きレンゲでドーナツ状に作ったあとに**良く混ぜたお出汁**を土手にいれる
- ④ 出汁が少しとろみが出たら（40秒位後）、土手の具材とお出汁を混ぜながら再度カットしたあと、薄く大きく広げる
- ⑤ タイマーを**1分半でセット**し、鳴ったら3種類のトッピングを散りばめて完成。

脂がのったサーモンと コーンバター＝最強



【江戸もんじゃ】サーモンと たっぷりコーンバターのもんじゃ

脂がのったサーモンにたっぷりのコーンとバターが仕上げるもんじゃとなります

¥1,490 (1,639)

【江戸もんじゃ】

サーモンとコーンバターもんじゃ作り方

- ① 鉄板が十分熱くなったら、油をひき、全体に延ばした後、バターを入れる
- ② バターの上にサーモンをのせ、**食べやすい大きさにカット**する
- ③ 具材のみ（お出汁以外全部）を鉄板に手早く入れ、その上に②のサーモンをのせる
- ④ コテで具材をカットしながら混ぜる。
※キャベツが**しんなり**するまで
- ⑤ 土手は穴空きレンゲでドーナツ状に作った後に**良く混ぜたお出汁**を土手にいれる
- ⑥ ⑤のあと手早く土手の具材とお出汁を混ぜながらカットし、薄く大きく広げる
- ⑦ タイマーを**2分でセット**し、鳴ったら完成。
※味変は牡蠣醤油がお勧め！