

# 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)



### 脂がのったサーモン× 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)

#### 【餅もんじゃ】 鯛と桜エビのさくら餅もんじゃ

- 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。

#### 【江戸もんじゃ】 サーモンとコーンバターもんじゃ

- 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！

#### 【もんじゃトッピング】

チーズ	¥200 (220)	ベビースター	¥150 (165)
餅	¥150 (165)	うまい棒	¥80 (88)
おこげ煎餅	¥150 (165)	だんご焼	¥130 (143)
カレー粉	¥100 (110)	しらす	¥500 (550)
ねぎ	¥120 (132)	明太子	¥600 (660)
大葉	¥150 (165)	五色あられ	¥200 (220)