

NEWS RELEASE

■メニュー一例 * 価格は全て税込

【通常メニュー】



自家製焼き餃子 (7個) 495円

香り高いにんにくと野菜、
挽き肉のバランスにこだわった餃子



四川青山椒香る中華そば 979円

ほど良い四川青山椒がスープの
うま味を引き出した、本格中華そば



特製焼売 (4個) 495円

粗挽き肉に、たけのこ、椎茸、キクラゲ
等のゴロゴロとした具材感がやみつきに



タルタルポテサラ 473円

北海道産男爵の自然な甘さの
ポテトサラダに、ゆで玉子たっぷりの
タルタルソースをプラス



黒酢の酢豚 759円

タレには中国のたまりじょうゆを加えた
特製酢豚

【平日限定ランチメニュー】 (11:30~15:00/LO.14:30)



餃子定食 650円
ダブル餃子定食 990円

* 写真はダブル餃子定食



餃子&焼売メンチ定食 900円
特製の焼売の餡に生パン粉を付けて
サクサクでジューシーに



餃子&麻婆豆腐定食 990円
花椒と味わい深い豆豉を使用
辛みの中にもうま味が感じられる



餃子&油淋鶏定食 900円
にんにくとしょうがが効いた特
製香味ダレをでスタミナ満点

◇大衆食堂あまつ

2022年3月に大阪・お初天神に第1号店をオープン。町中華と大衆食堂メニューが全卓設置のセルフで注ぐハイボールとともに楽しめます。各テーブルに設置したセルフハイボールタワーは、60分550円からの価格設定で、お好きな量を存分に楽しめます。*

餃子をモチーフとした雲を形取った店舗のロゴマークは、“天(あまつ)”にも登るおいしさを追求した証です。

その自慢の“自家製焼き餃子”の餡は、豚の粗挽き肉とキャベツ、白菜、長ネギ、ニラ、にんにく、しょうがを絶妙なバランスで配合、食材の食感を残しながらもジューシーな味わいを実現しました。

そのほか、“特製焼売”、“辛いニラレバ”、“五目炒飯”など、町中華ならではのメニューや、“山椒香る 極みきゅうり1本漬け”、“アジフライとタルタル”など、大衆酒場ならではの人気の小皿料理を取りそろえました。

* 税込み/30分延長ごとに363円

大衆食堂あまつ <https://dkdining.com/shop/amatsu/>

