

店仕込み、手づくり、大ぶりのぷりぷりワンタンが嬉しい！

月見ワンタンメン専門店「三日月」が11月22日、大森に爆誕！！

≪『挽きたて』『包みたて』『茹でたて』の3たてにこだわった手づくりワンタンがたっぷり入った「三日月」のワンタンメンは老若男女におススメ、毎日食べても飽きません！≫



『挽きたて』『包みたて』『茹でたて』の3つの『たて』に徹底的にこだわった、ぷりぷりワンタンが自慢のワンタンメン専門店「三日月」が2021年11月22日に東京の大森北口にグランドオープンします。

・ワンタンへのこだわり

一般的にワンタンの餡は、ほんの少しの豚挽き肉を使ったものが主流ですが、三日月のワンタンは独自比率の「豚肉と鶏肉」でつくる合い挽き肉をたっぷり使用し、豚挽き肉だけでは表現出来ない、うまみの力強さとジューシーさを最大限引き出した食べ応えのあるワンタンです。また、肉の旨みを最大限に出すための限られたスタッフしか配合を知らない秘伝の調味料、食感が楽しいタケノコを混ぜ合わせたこだわりの餡を使用しています。

このこだわりの餡を大判のワンタン生地に毎日お店で手包みし、お客様のご来店ごとに丁寧に茹で上げることで、ぷりぷり、ジューシー、そして食べ応えのある自信をもってお勧めできるワンタンに仕上がっています。

・スープへのこだわり。(2種類のスープをご用意)

ひとつは、あっさりときれがあり食べやすい「淡麗醤油」。鶏、豚、魚介、野菜の旨みをふんだんに詰め込んだスープは、澄んでいるのに醤油の香りとうまみが口いっぱい広がります。

もうひとつは、煮干出汁が決め手の「煮干ブラック」。香り高く抽出した煮干しオイル、カツオ、玉ねぎの深い味わいと色濃いのにすっきりとした醤油スープは新しい味わいです。

近隣には家系や二郎系など濃厚で男性イメージの強いラーメン店が多い立地ですが、どちらのスープのワンタンメンも、女性や年配のお客様も含め老若男女問わず、ランチ、ディナーで気軽に食べていただけるこだわりの一杯に仕上がりました。

・トッピングにもこだわり

トッピング具材にもこだわり、いろどりのアクセントにもなる「ほうれん草」は冷凍野菜の解凍ではなく、生ほうれん草から仕込んだものを使い、シャキシャキの食感とほのかに甘味のある風味をしっかりと堪能していただけます。その横に添えられたメンマもあえて細切りを選び、縮れ麺、スープとの相性は抜群です。店名にもなっている「月見」は見た目の美しさだけではなく、卵黄を潰すことでスープの味がまろやかに激変、味変を楽しむ食べ方を「三日月」からのお客様へのご提案です！

卓上には無料トッピングも数多くご用意、甘味がスープとマッチ、食感も楽しい「刻みたまねぎ」、酸味と辛みが絶妙な酢漬け「刻み生姜」、柚子の華やかな香りと辛みが効いた「柚子胡椒」、旨味のあるラー油に痺れを加えた「麻辣油」、定番のお酢、ラー油、胡椒なども、お好みでお使いいただける様にご用意しています。



◀月見ワンタンメン (淡麗醤油) ▶

(並) 850円 (税込) (使用するアレルギー物質 (28品目中) 小麦、卵、大豆、牛肉、豚肉、鶏肉、ゼラチン、さば)



◀月見ワントンメン（煮干ブラック）▶

（並）800円（税込）（使用するアレルギー物質（28品目中）小麦、卵、大豆、豚肉、ゼラチン）

・一品メニューやドリンクにも手を抜きません！

町中華料理の定番、餃子、チャーハンに加え、パンチの効いたガーリック黒チャーハン、こだわりの月見麻婆豆腐、おつまみにもおかずにもなるチャーシューエッグ、みんな大好きな豚の生姜焼きや鶏もも唐揚げ、お酒が進む激辛メニュー各種などバラエティー豊かに取り揃えており、麺類以外でのお食事やチョイ飲みのお客様にもお使い頂くことができます。中でもおすすめの逸品はワントンメンでも使用しているワントンを茹でたてで提供する「名物：皿ワントン」。テーブルにセットされているお酢やラー油、柚子胡椒などを使い好みの味付けで召し上がって頂くのが三日月流。お飲み物にもこだわり、ビールは生ビールだけでなく、根強いファンが多い瓶ビール赤星やスッキリ飲める紹興酒ハイボール、定番のレモンサワーやハイボール、懐かしい瓶コーラなどもございます。ワントンメン専門店でありながら夜は楽しくお酒とともにお食事を楽しめるのも「三日月」の魅力です。



《名物！皿ワンタン（5個）》

390円（税込）（使用するアレルギー物質（28品目中）小麦、大豆、豚肉、鶏肉）



ワンタンメンの他、こだわりの逸品料理も多数ご用意しています。

ランチはよりリーズナブルに

ランチタイムには、通常 340 円でご提供している半チャーハンが、お好きなワンタンメンにわずかプラス 140 円で追加できる半チャーハンセットや、餃子 3 個を追加する餃子セット (140 円)、ごはんと唐揚げ 2 個を追加するボリューム満点の唐揚げセット (190 円) と 3 つのお得なセットメニューをご用意、お客様のお財布にも優しいお店を目指しています。

ランチメニュー

ランチメニュー	
月見ワンタンメン	
淡麗醤油	八五〇
煮干ブラック	八五〇
ワンタンメン	
淡麗醤油	八〇〇
煮干ブラック	八〇〇
麺の大盛り	一一〇
セットメニュー	
中華・ごはん	一五〇
ごはん	一五〇
チャーハン	五八〇
半チャーハン	三八〇
鶏もも唐揚げ	五〇〇
ワンタンスープ	四五〇
半チャーハンセット (お好きなワンタンメン+半炒飯)	
	一一四〇
唐揚げセット (お好きなワンタンメン+唐揚げ2個+ごはん)	
トッピング	五〇
追月見	五〇
ワンタン(3個)	二五〇
チャーシュー(3枚)	二五〇
メンマ	一一〇
海苔	八〇
※表示は税込価格となります。	

◆商品に関するお問い合わせ

担当：河原/金井

TEL / FAX :075-211-3338 / 075-211-4339

※店舗の運用状況などにより変更する可能性があります。

※最新情報は HP にて掲載いたします。予めご了承ください。

店舗外観



<月見ワンタンメン専門店 三日月>

【住 所】： 東京都品川区南大井 6-24-1

【アクセス】： JR 京浜東北・根岸線 大森駅北口徒歩2分 東口徒歩3分

【営業時間】： 11:00~23:00 (LO22:30)

※各市区町村の時短要請が出ている場合はそれに準じた営業時間となります。

【定休日】： なし

【電話番号】： 03-6450-0066

【席 数】： カウンター8席 テーブル4名掛×4卓、2名掛×1卓 計26席

【サイト】：

<https://ramen-restaurant-7141.business.site/>

【Instagram】：

<https://www.instagram.com/karatamaya0620/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社魅力屋 担当：営業推進部 河原/木村

電話：075-211-3338

FAX：075-211-4339

Mail：kairikiya_pr@kairikiya.co.jp

<p>月見ワンタンメン</p> <p>淡麗醤油 八五〇</p> <p>煮干ブラック 八五〇</p>		<p>ワンタンメン</p> <p>淡麗醤油 八〇〇</p> <p>煮干ブラック 八〇〇</p> <p>麺の大盛変更 一一〇</p>	
<p>中華ごはん トッピング </p> <p>チャーハン 五八〇 追月見 五〇</p> <p>半チャーハン三八〇 ワンタン (3個) 二五〇</p> <p>ごはん 一五〇 チャーシュー (3枚) 二五〇</p> <p>鶏もも唐揚げ五〇〇 メンマ 一一〇</p> <p>ワンタンスープ 四五〇 海苔 八〇</p>			

※表示は税込価格となります。

<p>小皿中華</p> <p>名物 皿ワンタン三九〇</p> <p>辛味手羽先 (7〜8羽) 五五〇</p> <p>鶏ももの四川風炒め五八〇</p> <p>生姜焼き 五五〇</p> <p>おつまみきゅうり三二〇</p> <p>ハムカツ 四二〇</p> <p>カリカリチーズ 三二〇</p> <p>鶏もも唐揚げ 五〇〇</p> <p>手羽先唐揚げ 五〇〇</p> <p>チャーシューエッグ 五五〇</p> <p>月見麻婆豆腐 五五〇</p> <p>月見なし 五〇〇</p>		<p>べの一品</p> <p>ワンタンメンハーフ 六三〇</p> <p>月見入り 六八〇</p> <p>ニンニク黒炒飯 六三〇</p> <p>チャーハン 五八〇</p> <p>半チャーハン 三八〇</p> <p>ワンタンスープ 四五〇</p> <p>バニラアイス 二〇〇</p>	
<p>ドリンク</p> <p>生ビール(キリン一番搾り) 五五〇</p> <p>瓶ビール(キリン) 六三〇</p> <p>ハイボール 三八〇</p> <p>メガハイボール 五八〇</p> <p>レモンサワー 三八〇</p> <p>紹興酒ハイボール 三八〇</p> <p>コーラ(瓶) 二八〇</p> <p>オレンジ(瓶) 二八〇</p> <p>黒ウーロン茶 二八〇</p> <p>ノンアルコールビール 四〇〇</p>			

※表示は税込価格となります。