

点心

GINDACO TENSHIN 銀中

TENSHIN SAKABA



肉汁溢れる逸品



自家製小籠包

●三個入

480円

(税込528円)

●五個入

780円

(税込858円)

●十個入

1,580円

(税込1,738円)



海老の風味が美味

自家製海老焼売

●三個入

510円

(税込561円)

●五個入

830円

(税込913円)

●十個入

1,680円

(税込1,848円)



肉肉しと満点

自家製肉焼売

●三個入

510円

(税込561円)

●五個入

830円

(税込913円)

●十個入

1,680円

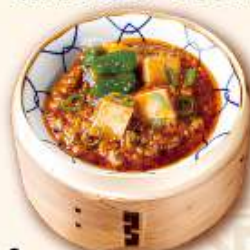
(税込1,848円)



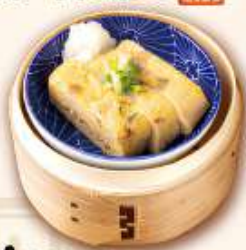
※写真はイメージです

蒸菜 ジョウサイ

GINDACO STEAMED DISHES



蒸籠蒸し
麻婆豆腐 480円
(税込528円)



穴子入り
手作り玉子焼 480円
(税込528円)



蒸籠蒸し 枝豆 380円
(税込418円)



塩ゆで 落花生 380円
(税込418円)

とろける美味しさ



数量
限定

東坡肉 トンポーロ

皮つきの豚バラを柔らかく煮込みました。
紹興酒や中国醤油などで味付けした
自家製のタレをかけてご提供致します!! (税込748円)

680円

炸物 ジャウウ

GINDACO FRED FOOD



香ばしくてジューシー



本場の
北京ダック 780円
(税込858円)



サクサクッ！プリプリ！



プリプリ
海老マヨ 480円
(税込528円)



自家製肉団子

●三個入 390円 (税込429円)
●五個入 630円 (税込693円)



大トロ 鱈の
タルタルフライ 420円 (税込462円)



フライドポテト 430円 (税込473円)



カレー春巻き 480円 (税込528円)



フライドポテト
<スイートチリソース> 480円 (税込528円)

※写真はイメージです

炒菜

GINDACO BAKED FOOD

推奨料理

ぜったいうまい!!

レバニラ炒め

鮮度の良い厚切りレバーをオリジナルブレンドのゴクのあるタレで素早くフリフリに仕上げました

580円
(税込638円)

粗挽き肉餃子

麻辣マヨ

酒が進む餃子 六個入 460円
(税込506円)

ピリ辛

自家製
粗挽き肉餃子
コク旨醤油

六個入 460円
(税込506円)

パクチーのせ

粗挽き肉餃子

六個入 420円
(税込462円)

本格四川の味付け

ブリブリの海老を甘辛ソースで絡めました



海老チリ
580円 (税込638円)

上海焼そば

推奨料理

ザ炒飯

チャーシュー

680円
(税込748円)

シンプルながら奥深い味わいの炒飯。ゴロッとチャーシュー入り!!

中本華格

パリパリに焼いた麺をオリジナルソースで焼き上げました。

780円
(税込858円)



どうみょう
豆苗炒め
480円 (税込528円)

シャキシャキ食感の豆苗を強火で炒めた、彩り豊かなさっぱり野菜炒め。



あおな
イカと青菜炒め
580円 (税込638円)

山椒を効かせてピリッと痺れる逸品!!

※写真はイメージです

たこ焼

GINDACO TAKOYAKI

TENSHIN SAKABA

たこ焼は楽しい!!



チーズ明太子

てりたま



ねぎだこ

季節限定たこ焼

季節ごとの限定たこ焼となります！
スタッフまでお気軽にお尋ねください！

ソース

十個入

★GINDACO ALL STARS★

オールスターズ 1,200円
(税込1,320円)



たこ焼

三個入 340円
(税込374円)

皮はパリッと、中はトロッと、
たこはプリッと、築地銀だこを
代表する「ぜったいうまい!!」たこ焼



チーズ明太子

三個入 360円
(税込396円)

博多明太子を使用した特製明太子マヨネーズ、
2種類のチーズ（パルメザン＆モッツアレラ）を
たっぷりトッピング！



てりたま

三個入 360円
(税込396円)

特製てりやきソースと店內仕込の
新鮮たまごサラダをたっぷりトッピング。
食べごたえ満点のコク旨のたこ焼。



ねぎだこ

三個入 360円
(税込396円)

新鮮なシャキシャキねぎを乗せ、
特製おろし天つゆに、たっぷり付けて
さっぱりいただく和風たこ焼。



※写真はイメージです

逸品

GINDACO SPECIALTY

TENSHIN SAKABA



店仕込み自家製
チャーシュー
680円
(税込748円)



絶品の特製タレ

よだれ鶏 580円
(税込638円)

柔らかくしっとり仕上げた鶏むね肉に、中国醤油と糖ガラスープをベースに香醇の風味と花椒のアクセントが特徴の自慢の逸品

土佐伝統製法の葉焼き
かつおの葉焼 580円
(税込638円)



つぼきゅう
380円 (税込418円)



牛肉のしびれ煮込み 650円
(税込715円)



粗挽き肉のプルプルのワンタンを自家製濃厚ごまタレに付けて召し上がれ！
胡麻だれワンタン 550円
(税込605円)



ピータン 550円
(税込605円)

中国伝統の味！



手作り
ピーカンナッツ 420円
(税込462円)

ハイボールに合う程よい甘み



腸詰め 550円
(税込605円)

おつまみに最高！

※写真はイメージです





ねえ、油と旨辛だれ〜
白せんまい
刺し

580円
(税込638円)



ばんばんじー

棒棒鶏

580円

柔らかくしっとり仕上げた鶏むね肉に
胡麻の効いた自家製タレをトッピング

(税込638円)

熱
もやし
ねっつけ
380円
(税込418円)

肉味噌
ピーマン



480円
(税込528円)

牛脂のコクと粒にんにくの
ピツタリのおつまみに

台湾風
涼麺
りゃんめん
530円
(税込583円)



白湯チーズリゾット

牛の旨味とチーズがたっぷり入った
とろけるリゾット!!

580円
(税込638円)



自家製燻製
ポテトサラダ
480円 (税込528円)



ハイボールに合う味付けに
仕上げました!



弾力&ブルブル食感!
食後のデザートにピッタリの
バランスで味付けしました。

手作り
杏にプリン
380円 (税込418円)



マールー
あおまめ
350円 (税込385円)



きくらげと山わさび
380円 (税込418円)

ごま団子
380円 (税込418円)



