

がきがき鉄板・お好み焼き

きんぎょ

お持ち帰り

出前

メニュー

TAKEOUT DELIVERY



関西焼き
金魚スペシャル

980円

がきがき鉄板
お好み焼き

やきやき鉄板 お好み焼き きんぎょ
愛媛県松山市衣山1-188 バルティファジ衣山内
営業時間／11:00～23:30(土・日11:00～24:00)
ランチメニュー／11:00～15:00



お好み焼き・三津浜焼き
きんぎょ きんぎょ

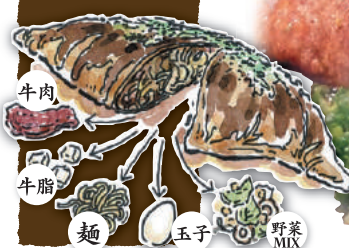
お好み焼き・三津浜焼き きんぎょきんぎょ
愛媛県今治市にきわい広場1番地1 イオンモール今治新都市内
営業時間／10:00～22:00
ランチメニュー／10:00～15:00

☎(0898)35-2343

MITSUHAMAYAKI 〔三津浜焼き〕

これがきんぎょの三津浜焼き
三津浜焼きとは、松山市の三津浜地区で「浜焼き」と呼ばれ、戦前から親しまれてきたお好み焼き。薄くのばした生地(台付き)にたっぷりの野菜と、ちくわや牛脂、天かすをのせ、味付けをしたそばやうどんを入れるのが特長です。

- 元祖三津浜焼き・・・780円
※スライス牛・イカ天・牛脂・野菜MIX・玉子
自家製麺またはうどん
- ねぎ月見
牛すじこん・・・930円
すじこん・ねぎ月見 自家製麺またはうどん
- チーズ3・・・880円
牛・イカ天・炙りチーズ3種
自家製麺またはうどん
- 明太もちチーズ・・・900円
牛・明太・もち・炙りチーズ・大葉・マヨネーズ
自家製麺またはうどん
- 大葉カオル・・・930円
牛・大葉のせ・梅ソース・自家製麺またはうどん



元祖三津浜焼き
ねぎ月見
780円+上のせ150円

※トッピングは中面をごらんください

三津浜焼き

昆布粉と独自スパイスを入れた旨味生地(台付き)に、ちくわ・牛脂・たっぷり野菜・玉子・麺をいれて二つ折りにした三津浜のソウルフード。
ポイント



契約農家の安心安全
キャベツ・たまご

キャベツは季節によって固さや甘さが最適なものを仕入れています。関西焼きはちろと荒めのざく切り。三津浜・広島焼きは3ミリ幅の千切りカットでこだわりの食感。
たまごは抗生物質を与えず、静かで広々とした鶏舎で育てた鶏から産まれたもの。ビタミンやミネラルをバランスよく含んだこだわりのたまごです。



鶏・魚介・山芋の旨味生地
当店の生地は試行錯誤を重ねに重ね、生地本来の美味しさにたどり着きました。
生地には、厳選した強力粉と薄力粉を独自にブレンドしたものを使用。
ダシは、昆布・いりこ・鰹節で毎日とった和風だしと、コクのある鶏ガラスープと合わせています。たっぷりの山芋を加え、ふわふわで香り豊かな風味の生地に仕上がっています。

毎日手作り
フレッシュマヨネーズ
新鮮で健康な玉子と、ひとつひとつ厳選した原料を使って手作りました。酸味をおさえ、クリーミーでほんのり甘めなマヨネーズです。市販のマヨネーズに比べて低カロリーです。



コシと旨味の自家製麺
二種類の自家製麺を使用。
自家製玉子麺は生地を練り込む際にたっぷりの玉子を使用し、もちもちとした食感をお楽しみいただけます。
自家製ちゃんぽん麺は麺自体に味わいのあるストレート太麺。
どちらの麺も、もっちりとしたコシの強さと食感をお楽しみいただけます。



当店の価格はすべて税抜表示となっております。

☎(089)989-5858

