



銀龍

電話 042-338-3386

住所 多摩市関戸5-9-11

11時半～15時/17時～22時

月曜定休



ホームページ:

<https://ginryu.net>

最新情報はホームページで!

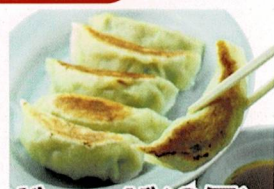
銀龍お持ち帰り予約イト:

スマホ・PCでお持ち帰りの予約ができます!

<https://to.ginryu.net>



ギョーザ



ギョーザ(6個) ¥650



大盛りギョーザ(9個) ¥900

冷凍大盛餃子(10個) ¥1,000

炒めもの



野菜イタメ ¥750



肉野菜イタメ ¥1,000



肉しょうが野菜イタメ ¥1,250



もやしイタメ ¥700



肉もやしイタメ ¥950



肉肉もやしイタメ ¥1,050



ニラレバイタメ ¥1,000



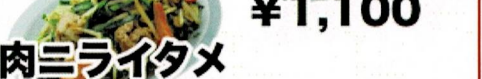
肉レバ野菜イタメ ¥1,250



レバ野菜イタメ ¥1,000



ニライタメ ¥850



肉ピーマンイタメ ¥1,100



肉ニライタメ ¥1,100

ライスは別途
ご注文ください

チャーハン



チャーハン ¥850



半チャーハン ¥550



大盛りチャーハン ¥950

ライス



ライス ¥250



半ライス ¥150



大盛ライス ¥350

小ライス ¥100

丼もの



中華丼 ¥980



肉玉丼 ¥1,150



玉子丼 ¥980



天津丼 ¥1,100

おつまみ



おつまみメンマ ¥300



チャーシュー皿 ¥600

炒めもの大盛り+350円

丼もの大盛り+150円

丼ものはご飯と具を別盛りにできます。
味薄め、濃いめ、油少なめ、肉抜きなど
お気軽にお申し付けください。

Uber Eats/出前館のデリバリーでございます。

ご自宅やオフィスで銀龍の味をどうぞ!

各アプリや各社サイトからご注文ください。

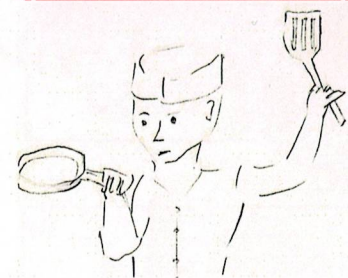
*業者への配送手数料やサービス料が別途かかります。



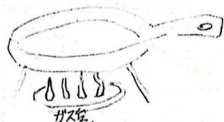
銀龍の冷凍餃子の調理方法

焼きギョーザ

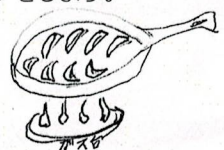
水ギョーザ



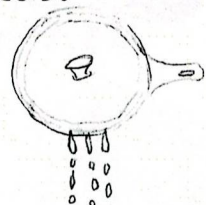
1 鍋を熱くします。
ごま油を少々ひきます。



2 ギョーザを並べ、ギョーザの
2/3位まで水かお湯を入れて
フタをします。



3 沸騰してから4分後静かに
鍋を傾けて残ったお湯を
捨てます。



4 再度ガス台に乗せてごま油を
振りかけ火力調整をして
2〜3分にて焼き目がつけば
出来上り。



1 沸騰したお湯の中に1個ずつ
ギョーザを入れます。



3分位で浮き上がります。

2 腹を上にして浮き上がれば
ほぼ出来上がり。



3 ゆで汁を丼に取りその中に
ギョーザを浮かせて
出来上がり。



ポン酢・ラー油・酢醤油等
お好みでどうぞ。

手作り皮の銀龍ギョーザ
出来立ての味をご家庭で
お楽しみいただけます。

しょうゆ

セット

みそ

しょうゆラーメン
¥680

しょうゆラーメン&ギョーザ6個
¥1,250

チャーシューメン
¥1,000

肉野菜ラーメン
¥1,100

天津メン
¥1,100

塩ラーメン
¥980

かた焼きソバ
¥980

五目そば
¥1,150

ソース焼きソバ
¥900

五目かた焼きソバ
¥1,180

やきそば

トッピング

チャーシュー...450

メンマ...250

ワカメ...200

コーン...250

バター...200

ネギ...150

麺大盛り+150円

麺は茹ですずにお渡しすることもできます。
味薄め、濃いめ、油少なめ、肉抜きなど
お気軽にお申し付けください。

みそ
¥980

みそチャーシューメン
¥1,230

ピリ辛みそラーメン
¥1,130

ピリ辛みそチャーシュー
¥1,380

しお

もやしソバ
¥980

広東メン
¥1,150

あんかけ

肉ソバ
¥1,150