

銀龍

テイクアウト専門店

本店舗 建て替え中

来年4月 リニューアルオープン!

電話 042-338-3386

住所 多摩市関戸5-10-2

営業時間 11:30~21:00

定休日 月曜日



ホームページ

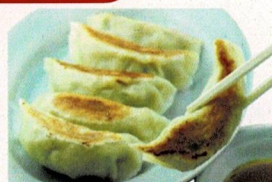


お持帰り
予約サイト



多摩市のふるさと納税
返礼品に選ばれました!

ギョーザ



ギョーザ(6個)
¥650

半餃子(3個)
¥350



大盛りギョーザ(9個)
¥900

冷凍餃子(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



玉ねぎイタメ
¥850



肉もやしイタメ
¥950



肉玉ねぎイタメ
¥1,050



ニラレバイタメ
¥1,000



肉レバ野菜イタメ
¥1,250



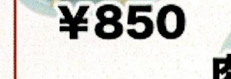
レバ野菜イタメ
¥1,000



ミライタメ
¥850



肉ピーマンイタメ
¥1,100



肉ミライタメ
¥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



大盛りチャーハン
¥950



半チャーハン
¥550

ライス



ライス
¥250



半ライス
¥150



大盛りライス
¥350

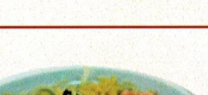


小ライス
¥100

丼もの



中華丼
¥980



玉子丼
¥980



肉玉丼
¥1,150



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。

1 沸騰したお湯の中に1個ずつ
ギョーザを入れます。



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。

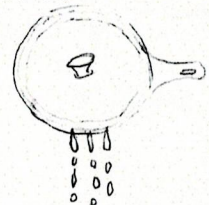


2 腹を上にして浮き上がれば
ほぼ出来上がり。



3 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。

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。



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。



ボン酢・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

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

肉ソバ
¥1,150

あんかけ

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。