

テイクアウト TAKE OUT

伝統名物 玉葱の甘み、
あっさり味わい豊かな伝統の味
桜橋焼賣 [8個入り] **900円** (税別)

お箸がすすむ、
しっかり濃い目の味付け
ミニ焼賣 [12個入り] **760円** (税別)

焼賣太樓特製「しゅうまい」 オインイ食べ方

折箱からお皿に移して、温めてください。

【電子レンジの場合】
焼賣4個 500Wで約1分～2分
しゅうまいに少し水をふりかけ、ラップをして、
つまようじ等で空気をあけてください。
※電子レンジのワット数や個数・大小により異
なります。

【蒸し器の場合】
焼賣4個で約7分～8分

【揚げる場合】
鍋にしゅうまいが隠れる程度の油
(160℃～170℃に熱し)に片栗粉
をまぶした「しゅうまい」を入れて
ください。こんがりキツネ色になり
ましたら出来上がりです。



【極上淡白美味】
焼賣太樓の「しゅうまい」がおいしいのは、



・・・だからなのです。



焼賣太樓は昭和二十七年、
大阪の梅田(桜橋)に第一号店を
開店しました。
当時、戦後の日本で外食というのも
まだまだ盛んではなかった頃
「中国料理を気軽に楽しんで頂きたい」
という願いを込めて
しゅうまい作りを始めたのが
きっかけとなりました。



焼賣太樓の歴史

ドリンク 税別

ビール・ビアカクテル BEER・BEER COCKTAIL

- 生ビール[中] 460円 (税別)
- 生ビール[小] 334円 (税別)
- ビール[中瓶] 500円 (税別)
- 青島ビール[瓶] 620円 (税別)
- ノンアルコールビール 429円 (税別)
- シャンディガフ 450円 (税別)
- シャオシン [紹興酒+ビール] 476円 (税別)

カクテル COCKTAIL

- カシスソーダ 429円 (税別)
- カシスオレンジ 429円 (税別)
- カシスグレープフルーツ 429円 (税別)

チューハイ SOUR [Shochu with soda]

- オロナミンCチューハイ 400円 (税別)
- 生搾りレモンチューハイ 400円 (税別)
- 生搾りグレープフルーツチューハイ 400円 (税別)
- ゆずチューハイ 400円 (税別)
- カルピスチューハイ 400円 (税別)
- マンゴーチューハイ 400円 (税別)
- ウコンチューハイ 400円 (税別)
- プレーンチューハイ 400円 (税別)

ウイスキー WHISKEY

- ハイボール 381円 (税別)
- レモンハイボール 476円 (税別)
- ジンジャーハイボール 381円 (税別)
- グレープフルーツハイボール 476円 (税別)
- コークハイ 429円 (税別)

焼酎 SHOCHU [Japanese spirits]

- 【麦】それから 420円 (税別)
- 【麦】知心剣 500円 (税別)
- 【芋】黒霧島 420円 (税別)
- 【芋】一刻者 500円 (税別)
- 【麦】それから[ボトル] 2,500円 (税別)
- 【芋】黒霧島[ボトル] 2,500円 (税別)
- ウーロンハイ [麦または芋] 429円 (税別)

日本酒 SAKE [Japanese rice wine]

- 上撰豪快 [1合瓶] 600円 (税別)

果実酒 FRUIT LIQUOR

- ライチ酒 400円 (税別)
- 杏露酒 400円 (税別)
- 梅酒 400円 (税別)

紹興酒 SHAOXING RICE WINE

- 塔牌 紹興酒 [グラス] 450円 (税別)
- 塔牌 紹興酒 [ハーフボトル] 2合 1,350円 (税別)
- 塔牌 紹興酒 [フルボトル] 4合 2,300円 (税別)

ソフトドリンク NON ALCOHOL DRINK

- ジンジャーエール 300円 (税別)
- コーラ 300円 (税別)
- サイダー 300円 (税別)
- オレンジジュース 300円 (税別)
- マンゴージュース 400円 (税別)
- グレープフルーツジュース 300円 (税別)
- カルピス 300円 (税別)
- 黒烏龍茶 400円 (税別)

※表示価格は税別価格です。別途消費税が加算されます。The marked price is without tax. A special consumption tax is added.

創業昭和二十七年

しゅうまいたろう

焼賣太樓



名物桜橋焼賣



名物点心

SPECIALITY CHINESE SNACKS

焼賣の美味しい食べ方

【タレの作り方】
 醤油 4 : 酢 6 で割ります。
 お好みで辛子を入れて焼賣タレの
 できあがりです。酸味が足りない方は、
 少し酢の割合を多くして下さい。
 ※この焼賣タレは、焼き豚、唐揚げにも
 お好みでご利用下さい。

焼賣
付けタレ
OK

このマークが
目印です。



焼賣
付けタレ
OK

名物焼賣 [4個] 450円 (税別)
 Sakurabashi shu-mai(4pieces)

焼賣
付けタレ
OK

ミニ焼賣 [6個] 380円 (税別)
 Mini shu-mai(6pieces)

焼賣
付けタレ
OK

海老焼賣 [4個] 500円 (税別)
 Shrimp shu-mai(4pieces)

小籠包 [4個] 580円 (税別)
 Xiaolongbao(4pieces)

餃子 [6個] 320円 (税別)
 Gyoza(6pieces)

海老餃子 [6個] 380円 (税別)
 Shrimp gyoza(6pieces)

水餃子 [6個] 500円 (税別)
 Boiled gyoza(6pieces)

前菜

APPETIZER

ピータン 300円 (税別)
 Pitan

キュウリの浅漬け 300円 (税別)
 Pickled cucumber

クラゲの和え物 400円 (税別)
 Marinated jellyfish

焼賣
付けタレ
OK

自家製焼き豚 600円 (税別)
 Homemade roast pork

蒸し鶏 450円 (税別)
 Steamed chicken

ザーサイ 300円 (税別)
 Pickled mustard plant steam



揚げ物

FRIED FOOD

焼賣
付けタレ
OK

若鶏の唐揚げ 600円 (税別)
 Fried spring chicken

焼賣
付けタレ
OK

油淋鶏(ユールンチー) 600円 (税別)
 Chinese-style fried chicken topped with chopped scallions
 and sweet vinegar and soy sauce

小海老の天ぷら 600円 (税別)
 Small shrimp-tempura

海老ニラ春巻き 500円 (税別)
 Spring roll of shrimp and leek

若鶏の唐揚げ

油淋鶏(ユールンチー)

麺・飯

NOODLE・RICE DISHES

ラーメン 500円 (税別)
 Ramen chinese noodle

焼賣
付けタレ
OK

胡麻そば 600円 (税別)
 Sesame noodle

坦々麺 700円 (税別)
 Ramen with spicy soup

五目麺 650円 (税別)
 Rahmen noodle with five ingredients

塩焼きそば 580円 (税別)
 Salt fried noodle

フライ麺 580円 (税別)
 Deep-fried chinese noodle



焼賣
付けタレ
OK

胡麻そば

ラーメン

フライ麺

五目炒飯

グリーン炒飯

こだわりの逸品

A LA CARTE DISH

焼賣
付けタレ
OK

もやし炒め 500円 (税別)
 Stir-fried bean sprouts

野菜炒め 500円 (税別)
 Fried vegetables

八宝菜 650円 (税別)
 Chop suey

海老のチリソース 700円 (税別)
 Shrimps in chili sauce

海老のマヨネーズソース 650円 (税別)
 Shrimps in mayonnaise sauce

焼賣
付けタレ
OK

麻婆豆腐 580円 (税別)
 Bean curd szechwan style

ほうれん草と玉子の炒め 600円 (税別)
 Stir-fried spinach and egg

レバニラ炒め 650円 (税別)
 Fried beefs lever and leeks

肉ニラ炒め 550円 (税別)
 Meat sauteed with leek

焼賣
付けタレ
OK

酢豚 630円 (税別)
 Sweet and sour pork

青椒肉絲(チンジャオロース) 600円 (税別)
 Pepper steak

回鍋肉(ホイコーロー) 600円 (税別)
 Double cooked pork



天津飯

酢豚

デザート

DESSERT

胡麻団子 [2個] 300円 (税別)
 Sesame dumplings

杏仁豆腐 300円 (税別)
 Almond jelly

杏仁ジェラート 300円 (税別)
 Almond ice cream



海老のチリソース



ほうれん草と玉子の炒め



麻婆豆腐



肉ニラ炒め



杏仁豆腐

※表示価格は税別価格です。別途消費税が加算されます。 The marked price is without tax. A special consumption tax is added.

しゅうまいたろう
焼賣太樓
桜橋店限定

Sakurabashi shop only menu



たっぷり野菜とヘルシー蒸し鶏を
 オリーブオイルベースの
 ドレッシングでいただきます

蒸し鶏のサラダ
 (税別)
550円

茄子の鮮やかな色目が
 食欲をそそります

**豚挽き肉と
 茄子の甘辛煮**

(税別)
600円



あっさり塩ベースの本格炒めです

**海老と彩り野菜の
 塩炒め**

(税別)
700円

豆板醤と醤油ベースの
 特製ピリ辛炒めです

**鶏肉の
 ピリ辛炒め**

(税別)
600円



玉子たっぷり、のど越しのよい
 とろみスープです

玉子スープ
 (税別)
370円

※表示価格は税別価格です。別途消費税が加算されます。
 The marked price is without tax. A special consumption tax is added.

**たろうの
 おすすめセット**

Recommended set

**桜橋店
 限定**



※イメージは1セット分(胡麻そば)となります。

たろうセット

- 桜橋焼賣(4個) ●焼き餃子(6個)
- 若鶏の唐揚げ(3個) ●もやし炒め
- グリーン炒飯または胡麻そば

1セット

2,000円 (税別)

※メニュー内容は仕入状況により変更する場合がございます。
 The menu contents are sometimes changed by the stocking situation.

※表示価格は税別価格です。別途消費税が加算されます。
 The marked price is without tax. A special consumption tax is added.