

本格中国料理 祥瑞楼

TEL : 06-6784-3015

手作り

胡麻団子

TAKE OUT

祥瑞楼自家製の胡麻団子
皮から餡まで全て手作りで作っています。

手作りの餡には黒ゴマが入っていて
他では味わえない祥瑞楼特製の胡麻団子です♪

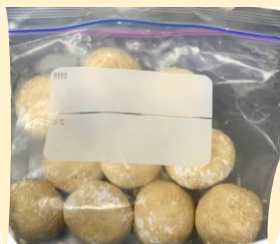


揚げたて胡麻団子持ち帰り

3個/530円(税込)

5個/890円(税込)

すぐに
お召し上がりになれます♪



冷凍胡麻団子持ち帰り

10個/1,500円(税込)

《作り方》

胡麻団子が沈むくらい程度の油を入れ加熱し、
170℃までに達したら弱火に切り替えます。
冷凍の胡麻団子を流水に5秒間さらして弱火でじっくり
約10分間揚げて浮いてきたら出来上がります！
皮も餡も手作りの美味しい胡麻団子が出来上がります♪

食べたいときに
揚げたての
美味しい胡麻団子が
お召し上がりになれます♪

写真はイメージです。



住所：東大阪市御厨栄町1丁目3番30号
U・コミュニティホテル1階

※当ホテルの駐車場ご利用のお客様は駐車料金2時間無料
(満車の場合はご了承下さい。)



ホームページ：
www.syouzuirou.com