



焼小籠包 (手延べ)

特製黒酢醤油たれ 20円

1人前 4コ 530

12コ+1個 1590

(6コ×1パック+7コ×1パック)

11時~16時の間は焼小籠包の焼きたてご注文は12コ~承ります。冷まし焼小籠包(温め直し用)は何時でも4コ~ご用意いたします。



お城餃子 (手延べ)

9種類の調味料と薬味たれ 20円

4コ 1人前 生 540

焼 590

12コ+1個 生 1620

焼 1770



命薬ぎょうざ

5種類の魚節和風たれ 20円

生 12コ

焼 10コ

1人前 590

生 36コ

焼 30コ

+2個 1770



電子レンジ調理

冷凍焼小籠包 (手延べ)

6コ入り 890

お得パック 12コ入り 1690



六助の塩おむすび

無添加の塩おむすび

準備中 110



命薬スープ

身体をつくる美味しい薬膳湯

冷凍パック 460



身体をつくるお弁当

準備中 700

月~土曜日のみ・1日35食限定

11時開始

品質保持のため13時以降は冷蔵*します

*レンジで温めて美味しく召し上がれます

食べる時間	焼小籠包	お城餃子 命薬餃子
30分以内	焼きたて	焼きたて
1時間後 ~本日中	冷まし*1	生冷凍・冷まし おすすめ!!
翌日以降	冷凍焼小籠包*2	生冷凍

*1 冷まし → 焼きたての商品を急速冷却して美味しさを閉じ込めた冷蔵商品
レンジで温めるだけで美味しく召し上がれます

*2 冷凍焼小籠包 → 焼きたての商品を急速冷凍して美味しさを閉じ込めた冷凍商品
解凍後、レンジで温めるだけで美味しく召し上がれます

ご予約・お問い合わせ
《080-4380-3949》

※混雑時は電話に出れない事があります。ご了承下さいませ。

営業時間 11:00~19:30
準備中 ランチ弁当 11:00~35食限定(日・祝は無し)
火曜定休 (祝日の場合は営業、翌水曜日が休業)
焼小籠包 ぎょうざ 樹苞 八潮店

きぼう

樹苞のこだわり

①皮も餡も全て手づくり

※命業餃子の皮は、富山県の製麺所より仕入れています。

②国産厳選食材のみ使用

③味(レシピ)は日々進化しています



通信販売



おすすめ!!

自宅用・贈りもの・誕生日祝い
内祝・お中元・お歳暮・お返しに



オンラインショップ



公式HP



お客様
アンケート

テイクアウト・イトイン



八潮店

埼玉県八潮市古新田 786-5

☎ 080-4380-3949

(ご予約承ります)

営業時間 11:00 ~ 19:30

準備中 ランチ弁当 11:00 ~ (35食限定)
(日・祝日お休み)

火曜定休
(祝日は営業、翌日休業)



焼小籠包 ぎょうざ 樹苞
身体をつくる 美味しい点心を