

たこ焼き



1 個数をお選びください

6個 ……500円	10個 ……820円	16個 ……1,300円
8個 ……660円	12個 ……980円	20個 ……1,620円

2 味付けをお選びください 2種類までOK

ソース

たこ焼きと言えば一番の定番！
マヨネーズとの相性バッチリ！

塩 オススメ

「塩マヨ」ファン急増中！
一度食べたら他に浮気できなくなるかも…

しょうゆ

お客様からのリクエストで誕生。
薄口しょうゆは生地との相性バッチリ！

ぼうず

素焼きのたこ焼きに
かつお節・青海苔のみ。
是非お試しください！

丸ぼうず

かつお節・青海苔も何もなし！
こだわりの素材のありのままを
お召し上がりください！

甘だれ

お子様にも人気です！
お好み焼きのオリジナルソース！

激辛ソース

奥深い激辛ソースです。
辛いもの好きにはたまらない
程よい辛さ！

ポン酢 相性◎抜群 九条ネギ

あっさり系の一番人気！
九条ネギのトッピングが
よく合います！

塩レモン

夏季限定から
レギュラーメニューに
昇格しました！

明太マヨ 相性◎抜群 あぶりチーズ

ピリツとした明太マヨが人気！
こちらもファンの多い味付けです。

一味

スタッフのお気に入りから
メニュー入り！
マヨネーズがよく合います！

一味しょうゆ

日によってはTOP3に入るくらい、
人気の味付けです！



ソースマヨ+九条ネギ



明太マヨ+あぶりチーズ



ポン酢

3 マヨネーズの有無をお選びください からしマヨもございます

※明太マヨはマヨネーズの有無は選択できません
※塩レモンは基本、マヨネーズ無しでご提供します。
マヨネーズ有りをご希望の方は一言、お申し付けください。

4 トッピングの有無をお選びください

オススメ 九条ネギ…110円 あぶりチーズ…140円

大盛りチーズ…210円 ※10個以上はこちらの量がおすすめ！

明石焼風たこ焼き

当店のたこ焼きをおダシにつけて
お召し上がりいただけます
(おダシは原液となっておりますので、
ご自宅でお湯で割ってお召し上がりください)

6個 ……530円	12個 ……1,040円
8個 ……700円	16個 ……1,380円
10個 ……870円	20個 ……1,720円



当店のだこ焼きは
卵が多く、
食感が近いので
「明石焼風」として
ご提供させて
いただきます。

たこせん

…270円

ソース味、明太マヨ味から
お選びください



厳選素材



蛸

産地にこだわった真蛸を毎日お店で大ぶりにカットします。
刺身でも食する事の出来る蛸ならではの「エキス」を是非お楽しみ下さい。



小麦粉

北海道産の小麦粉を使用しております。
外国産の小麦粉に比べ、粉本来の風味を感じていただけたらと思います。他では味わえない「小麦粉の味」をお楽しみ下さい。



京都九条ネギ

今では日本を代表する青ねぎとなった九条ねぎ。薬肉がやわらかくクセが無くさわられています。苦味が少なく、甘みさえ感じられる九条ねぎの味をお試し下さい。



有精卵

たこ焼きの卵は和歌山県南紀白浜で育てられた赤玉有精卵を使用しております。
広い鶏舎で平飼いされ、元気いっぱいのお親鶏が産んだ新鮮卵です。



青海苔

ビタミン、ミネラルをたっぷりと含んだ高知県「四万十川」で取れた香り豊かな青海苔を使用しております。



生姜

たこ焼きの味を引き締める名脇役。
野菜の天然色素を使用しており、合成保存料や人工甘味料は使用していません。

※全てお持ち帰りの場合で、消費税8%を含めた税込価格となっております。店内での御飲食の場合はお酒以外も消費税は10%となりますので、予めご了承ください。
※ワーバーイーツは、店頭販売価格とは異なります。また、店頭販売全商品ではございませんのでご了承ください。



国領店

☎042-497-0001

〒182-0022 東京都調布市国領町3-1-39 Kサイドビル106

営業時間/11:00~20:00

定休日/毎週火曜日&第1、第3水曜日(定休日が祝日の場合は振替えます)

<https://azuma8.info>



事前の電話予約で
レジ袋サービス



UberEatsも
ご利用ください!



Instagram



あすまやHP

