



4



6



5



焼きたかな?

4



2

- A. 黒・黒龍 (ニンニクしょうゆ漬け)
- B. 白・白龍
- C. 赤・レッドドラゴン (赤龍・辛)
- D. 緑・青龍 (にら)



3



新宿の餃子も食べつくそう!

Shinjuku Gourmet

餃子は、老若男女問わず愛される中華料理の代表格。新宿区でとっておきの餃子を味わおう!

COLUMN 個性いろいろ 新宿区の餃子

スタンダードなものから変わり種まで、ひと口に餃子といっても実に個性豊か。新宿区内だけでも、形、色、味わいがさまざまな餃子を楽しめます。餃子をつけるたれも、自家製のものもあれば、何もつけずに食べるものもあり、おいしさのバリエーションは無限大! ぜひ新宿区で、餃子の食べ比べを楽しんでみませんか?

6 四谷エリア **南昌飯店**
もちもち&ジュワッと肉汁
小ぶりながら、ジュワッと肉汁たっぷり。皮はもちもちとしていて、焼き色部分の香ばしさもたまりません。常連さんに人気なのがうなづけます。

新宿区四谷3-13
☎03-3356-2827
🕒平日 11:00~翌6:00
🏠無休
MAP P.12-13 C-3

5 新宿駅周辺エリア **老辺餃子館 本店**
皇帝が認めた当代随一の味
清の皇帝が称賛したという老辺餃子を味わえる店。焼き餃子はパリパリの皮と4種の餡でお箸が止まりません。蒸し餃子や水餃子も楽しめます。

新宿区西新宿1-18-1 小川ビル3F
☎03-3348-5810
🕒平日 11:30~15:30
17:00~23:30
土・日・祝 11:30~23:30
🏠無休
MAP P.10-11 B-3

4 高田馬場・早稲田・久保エリア **餃子荘 ムロ**
特製たれで食べる小ぶり餃子
皮は薄め、餡は普通のもの以外にカレーなども選べます。マスタード入りの特製たれで、おいさがさらにアップ。大人数様の場合は予約がおすすめです。

新宿区高田馬場1-33-2
☎03-3209-1856
🕒平日 17:00~22:00
🏠日
MAP P.16-17 B-2

3 落合エリア **名代らーめん 大吉**
地元で愛される名店の餃子
創業50年、夫婦で切り盛りする中華料理屋の餃子は、もちりとした皮に肉が多めの餡が特徴。ビールのお供やもうちょっと食べたいときに嬉しい一品です。

新宿区中落合1-17-1
☎03-3953-2292
🕒11:30~14:00、17:30~24:00
🏠金
MAP P.18-19 B-3

2 神楽坂エリア **PAIRON**
レンゲ必須の台湾スタイル
小籠包のように肉汁があふれ出すので、レンゲで食べるのがベター。厚い皮も、シナモンが隠し味の餡もすべて職人の手づくり。茹でてから焼き上げます。

新宿区新小川町8-32
☎03-3260-6571
🕒平日 11:30~14:30/17:00~23:00
土 12:00~14:30/17:00~23:00
日・祝 12:00~14:30/17:00~21:00
🏠不定期休
MAP P.14-15 C-1

1 高田馬場・早稲田・久保エリア **一番飯店**
予想のうえ行く絶品餃子
祖父の代から受け継いだ秘伝のレシピでつくる餃子。やや大きめサイズで、餡はとってもジューシー。ニンニクは控えめですが、しっかりと奥深い味わいです。

新宿区高田馬場4-28-18
☎03-3368-7215
🕒11:30~15:30/17:30~22:30
🏠水
MAP P.16-17 A-1