



浜松餃子の元祖

創業昭和28年
60年以上変わらぬ味と情熱



季節により産地を選別 厳選キャベツ

季節により産地を厳選した甘みのあるキャベツを使用することにより、あっさりしながらジューシーな味に仕上がります。

安心・安全な地元の豚肉 遠州育ちの豚肉

地元遠州産の豚肉の中でも臭みの少ない部位を使うことで、具材のうまみを一層引き立て、深みのある味わいを生み出します。

食感がやみつきになる モチモチの皮

餃子の皮は、具材の繊細な味を優しく包んで閉じ込めるために、なめらかでモチモチ感のある薄手の皮を使用しています。

特製の酢醤油が決め手 石松独自のタレ

少し甘めに仕上げた特製酢醤油が、餃子の持つ甘みと旨みをより一層引き出し、他では味わえない一体感を作り上げます。

定食 ごはん・味噌汁・お新香付き **ごはん大盛+100円**



キャベツの甘みと豚肉の旨みが広がる元祖浜松餃子!

石松餃子定食

10個入 **1000円** 15個入 **1320円** 20個入 **1640円**



ニラとねぎのパンチが効いた肉餃子が楽しめる!

焼焼(ヤキヤキ)定食 1190円

石松餃子 5個 + 肉餃子 5個



あっさり鶏がらスープをかけた水餃子が楽しめる!

焼水(ヤキスイ)定食 1190円

石松餃子 5個 + 水餃子 5個

単品



初代店主の技術を継承した円形焼き!

車盛り 石松餃子 20個入 1530円

浜松餃子に付くもやしは、実は石松が発祥!「見た目も味のうち」と、初代店主が試行錯誤の末に辿り着いたのが、もやしてした。

●通常の餃子よりもお時間がかかります。

石松餃子 10個入 **640円**
15個入 **960円**
20個入 **1280円**

焼焼(ヤキヤキ) 石松餃子5個 + 肉餃子5個 **830円**

水餃子 5個入 **640円**

お土産にいかがですか?

焼き餃子 10個入 **630円**

ご飯もの



チャーシュー丼セット **1390円**
石松餃子5個・みそ汁付き 単品 **900円**

チャーハン(スープ付き) **800円**

ご飯 **250円** みそ汁 **110円**

●価格は全て税込みです。