



# お好み焼きの作り方

めざせ!  
鉄板  
マスター!

わからないことがあればお気軽にスタッフにお尋ねください!

1



温めた鉄板にヘラを使い薄く均等に油をひきます

2



具をボウルの中でよく混ぜ合わせます

3



具を全て鉄板の上へのせます

4



厚丸みに形を整えます

5



キツネ色になるまで10分待ちます

6



片面がキツネ色に焼けたら、ヘラでひっくり返し、再び10分待ちます

7



両面ができたらソースをかけます

お好きな調味料をお使いください♪

マヨネーズ



マヨネーズ好きな方は多めに!

かつおぶし



かつおの香りにテンションも↑

青のり



粉ものにはやっぱりこれ!青のり!

野草トッピング



さくら亭といえばこれ!季節限定!

調味料で  
自分好みに味付け!

お好みの味付けをしたら完成!エンジョイ!お好み焼き!

 さくら亭

お好み焼き / もんじゃ焼き / 鉄板焼き



〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 3-20-1

営業時間 11:00-23:00 年中無休

【お問い合わせ】03-3479-0039



Google Map





# もんじゃ焼きの作り方

めざせ!  
鉄板  
マスター!

わからないことがあればお気軽にスタッフにお尋ねください!

1



温めた鉄板に油をたらし、ヘラを使い薄く均等にのばします

2



汁以外の具材を鉄板にのせます。汁はボウルに残したままです

3



ヘラで具材を刻みながら炒めます

4



とてもよく刻みます

5



具材でドーナツのような円の土手を作ります

6



土手の中に汁を少しずつ入れます。数回にわけて入れます

7



汁を全て入れたら、ソースを入れて、味をつけます

8



土手を崩して混ぜながら全体を広げて完成です

調味料で  
自分好みに味付け!

## もんじゃ焼きにおすすめのトッピング

チーズ



お餅



ペペースター



東北牧場の野草



期間限定

好きなトッピングでさらに美味しく!もんじゃ焼き!

 さくら亭

お好み焼き / もんじゃ焼き / 鉄板焼き



〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 3-20-1

営業時間 11:00-23:00 年中無休

【お問い合わせ】03-3479-0039



Google Map





# 焼きそばの作り方

めざせ！  
鉄板  
マスター！

わからないことがあればお気軽にスタッフにお尋ねください！

1



温めた鉄板に油をたらし、ヘラを使い薄く均等にのばします

2



お皿の具材と麺を全て鉄板の上にのせます

3



肉やえびなどの具材に塩こしょうをふり、鉄板で焼きます

4



具材に火が通ったら、全体を混ぜます

5



混ぜながら鉄板で焼いたら、やきそばソースで味をつけます

6



また全体がなじむように混ぜたらできあがりです！

さらに調味料で自分好みに味付け！

やきそばにさらにお好みの風味を！

かつおぶし



青のり



マヨネーズ



焼きそばにも色々なトッピングが合います！

 さくら亭

お好み焼き / もんじゃ焼き / 鉄板焼き



〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 3-20-1

営業時間 11:00-23:00 年中無休

【お問い合わせ】03-3479-0039



Google Map





# そばめしの作り方

めざせ!  
鉄板  
マスター!

わからないことがあればお気軽にスタッフにお尋ねください!



1 温めた鉄板に油をたらし、ヘラを使い薄く均等にのばします



2 お皿のご飯以外の具材を鉄板にのせます



3 塩こしょうを振って炒めていきます



4 全体が混ざったら、ごはんを鉄板にのせます



5 ヘラでごはんとよく混ぜます



6 たくさん混ぜてなじんだらかつおぶしとソースをかけて完成!



自分好みのトッピングを探すのも楽しい!



そばめしをさらに楽しむおすすめトッピング!

たまご



さくらえび



東北牧場の野草



期間限定

自分の好みに合わせて色々なトッピングをお試しください♪

 さくら亭

お好み焼き / もんじゃ焼き / 鉄板焼き



〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 3-20-1

営業時間 11:00-23:00 年中無休

【お問い合わせ】03-3479-0039



Google Map

