

2022 Special Cold noodle

黒毛和牛ローストビーフと 彩り夏野菜の涼麺

夏季
限定

わかめを練り込んだ翡翠麺は、喉越しも良く、良い風味で後味も爽やか。
具材は、低温調理で柔らかく仕上げた黒毛和牛ローストビーフと彩り豊かな夏野菜を。
爽やかな粒マスタード入りの懐かしい醤油ベースのたれでお楽しみください。

¥1,580
麺の大盛り+¥200

+¥500 Lunch set

ミニ炒飯・デザート・コーヒー or ムレスナティ

食材

黒毛和牛ローストビーフ
丹波野菜サラダ

オクラ・モロヘイヤ

焼き茄子・トマト

揚げワニタン

粒マスタード醤油だれ

麺

うどん生地になわかめを練り込み、色味が綺麗で、ほんのりとわかめの風味がする細麺うどんを使用。五島製麺独自の「低温熟成・冷風乾燥」により、つるつるとのごしのある仕上がりに。当店のタレと良く絡みます。



涼麵

はじめました

※肌寒くなるまで

