

# 今月のお蕎麦

## 桜海老と新玉葱のかき揚げ天蕎麦



桜海老の香りと、新玉葱の甘みの相性が抜群な旬を感じさせるかき揚げです。香ばしくサクサクしていて食べ応えのある一品です。エビ類との大きな違いは、丸ごと食べるのでミネラル類が3倍近くに増えることや、カルシウムが多く骨粗しょう症予防改善に最適とも言われている食材です。

料金 1640円(税込み) お蕎麦は温、冷お選びいただけます。

※大盛りの場合、310円増しとなります。

※トッピング 揚げ餅 ¥110 生卵 ¥110 とろろ ¥220  
岩のり ¥220 辛味大根 ¥270 九条ネギ ¥270