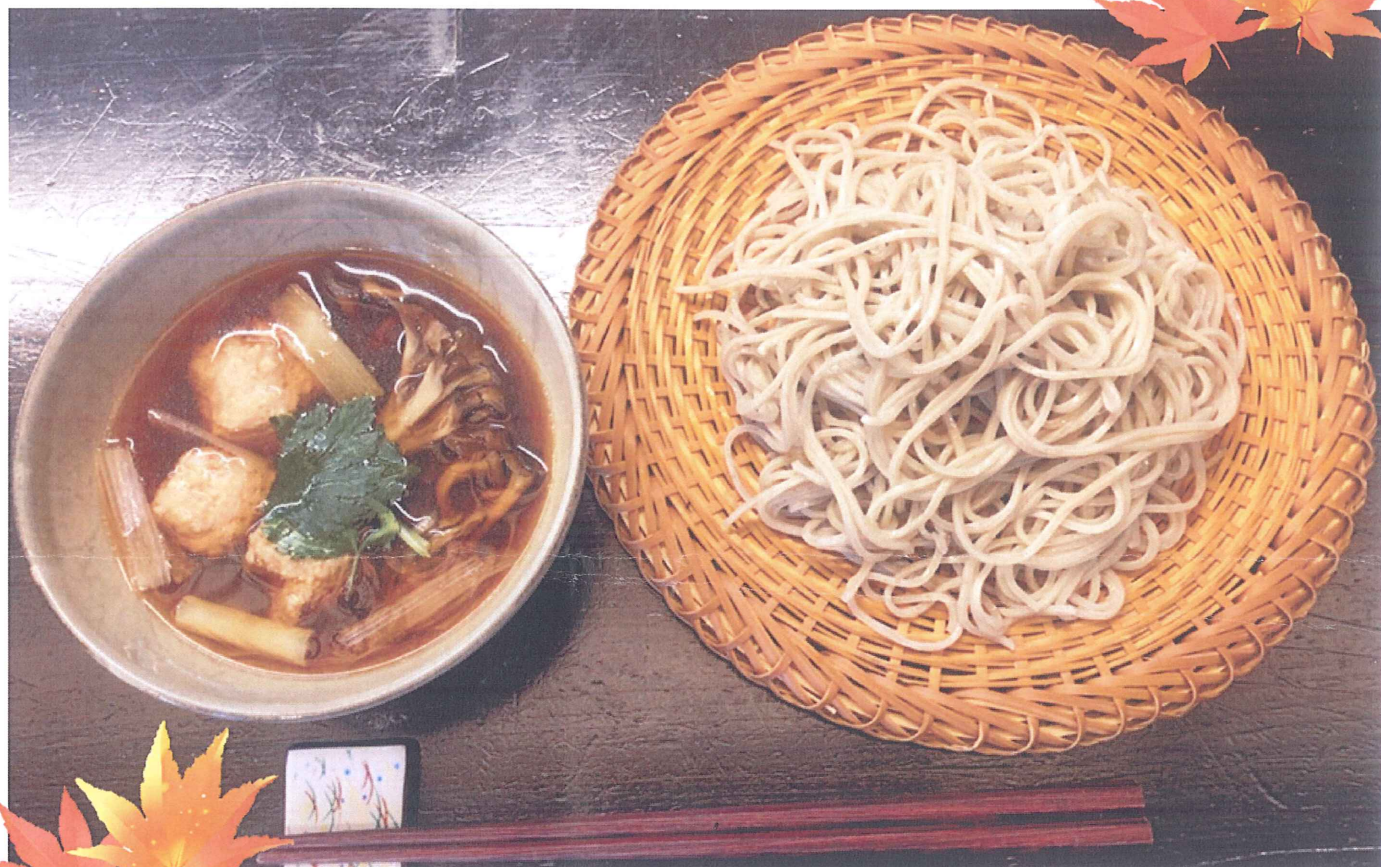


# 今月のお蕎麦

## 鶏つくねせいろ



自家製の鶏つくねが入った温かいつけ汁に、コシのある冷たいお蕎麦がよく合います。柔らかい鶏つくねと舞茸の出汁が絶品で三つ葉がほのかに香ります。舞茸に含まれるβグルカンが免疫力を上げる効果があり、体調を崩しやすい秋にぴったりの食材になっています。是非お召し上がり下さい。

料金1410円(税込)

※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

※大盛りの場合、310円増しとなります。