

つるつる、もちもちした食感が話題の「米粉めん」を使った「冬の温かい米粉めんメニュー」を、今年も置賜総合支庁本庁舎食堂で提供します。

この冬は、サッと冷水でしめた米粉めんを、少しピリ辛の温かいスープで食べる“つけ麺”2種類が新登場！

カキと海老に白菜やきのこも入った具沢山の豆乳坦々スープと、大きめ野菜やお肉がたっぷり入って食べ応えのあるグリーンカレースープは、どちらもほどよい辛さと濃厚な旨味が米粉めんによく合います。

人気の鶏とトマトのスープ米粉めんもご用意しました。

この機会にぜひお試しください。



冬の温かい米粉めん

温かい米粉めんメニュー

米粉つけ麺(豆乳坦々スープ)	650円
米粉つけ麺(グリーンカレースープ)	650円
鶏とトマトのスープ米粉めん	650円

◆期間

平成24年12月25日(火)～平成25年1月31日(木)

※年末年始(12/29～1/3)は休業いたします。

◆営業時間

平日の午前11時30分から午後2時まで

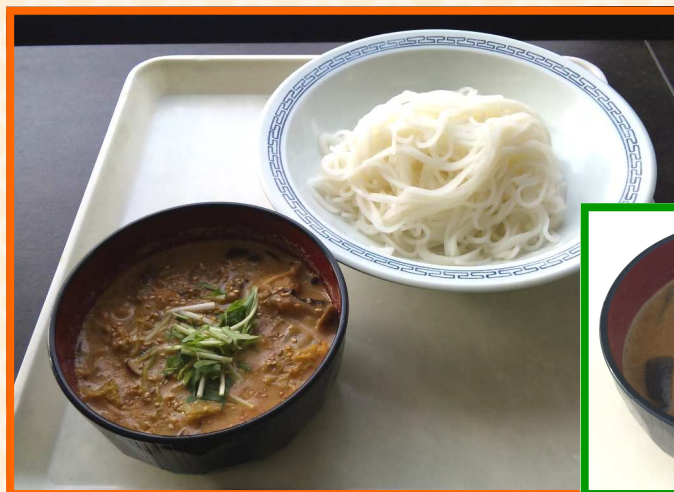
◆場所

置賜総合支庁本庁舎食堂(1階西側)

米沢市金池7丁目1番50号 0238-26-6000



鶏とトマトのスープ米粉めん



米粉つけ麺(豆乳坦々スープ) (グリーンカレースープ)

