

冬の

あったか米粉めん

をどうぞ!

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。

米粉めんは、小麦粉の麺に比べて低カロリー、低脂質という特長があります。ごちそうの続く年末年始、お昼は米粉麺で身体をリセットしませんか。

今回、新しく「海鮮たまごの塩あんかけ米粉めん」が登場しました。3種類のあったか米粉めんを、ぜひ、この機会にご賞味ください。



期 間 平成23年12月21日(水)～平成24年1月31日(火)

* 12月29日～1月3日を除く

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

海鮮たまごの塩あんかけ米粉めん

新

冬は、アツアツのあんかけがうれしいですね。ホタテとふわふわ卵のあんをたっぷり。やさしい味わいの中華風米粉めんです。

650円



豚カレースープの米粉めん

ピリリとした香りとまろやかな味。豚肉のカレースープと、米粉めんの相性はぴったりです。野菜もたっぷり入っています。

650円



鶏とトマトのスープ米粉めん

鶏肉と野菜を煮込んだトマト味のスープと、米粉めんを合わせました。トッピングのチーズとからめて召し上がれ。

650円

