

1階食事処 旬菜亭



開催期間 6月16日(水)~9月13日(月)

ひすいわかめそばごはん

ひすい若布蕎麦御膳

1280円

わかめを練りこんだ当店オリジナルのお蕎麦
です。のど越しも良く夏にピッタリです。

ひすい若布蕎麦単品 620円

下記ドリンク付

- ・コーヒー (ホットorアイス)
- ・アップル
- ・アセロラ
- ・オレンジ 他ございます。

夏の新メニュー



マンゴーサンデー
490円



夏野菜天婦羅
520円

豪快夏天井

1100円



御膳



夏

の

新

メニュー

季 ひすい若布蕎麦御膳

蕎麦にワカメを練り込んだ当店オリジナルの蕎麦です。ワカメにはアルギン酸という成分が含まれ動脈硬化の予防や改善に効果が期待できるそうです。のど越しも良く、夏にツルっと召し上がられるお蕎麦です。(御膳) 1,280円 (単品) 620円

麺



季 ひすい若布蕎麦と夏野菜天婦羅 1,100円

蕎麦にワカメを練り込んだ当店オリジナルの蕎麦です。のど越しも良く、夏野菜天婦羅との相性もバッチリなお得な一品です。



新 上海風焼きそば 780円

モチモチ感のある当店特製の太麺にオイスターソースの旨味とコクが絡んだ、やみつきになるチョッピリ辛い上海風焼きそばです。



新 ちやしラーメン 820円

醤油ラーメンにタッブリな「ちやし」とチャーシュー細切りを組み合わせた、チョッピリ辛いラーメンです。



季 冷やし中華 830円

夏の定番、冷やし中華ついに登場。特製麺によく合うタレを是非ご賞味下さい。



新 七種野菜のサラダうどん 780円

(うどんの他にきしめん・蕎麦のご用意もあります。)

七種の野菜を使ったサラダは全体的においしくて



季 ネバネバ蕎麦 800円

(蕎麦の他にうどん・きしめんのご用意もあります。)

旬を迎えるオクラには、胃腸や粘膜を保護し、便秘解消があります。暑くなるこれからの季節にピッタリです。

ごはんもの

季 夏野菜カレー 800円

これからの旬の茄子、オクラ、南瓜などを添えた
彩り豊かな夏野菜カレーです。



新 旬彩亭風、台湾カレー 920円

愛知県発祥の「台湾〇〇」が今、流行しています。
この〇〇を旬彩亭風カレーにしてみました。
特製カレーに温玉・挽肉・葱・ニラ・ニンニクを
よく混ぜてからお召し上がり下さい。



新 魯肉飯(ルーローハン) 880円
※スープ付き

ルーローハンとは、「台湾料理の一つで
「煮込み豚肉かけご飯」です。脂身が多い豚バラ肉を
甘めの味付けの醤油で煮込み、ご飯にのせた一品です。



季 豪快夏天丼 1,100円

アナゴ丸ごと1本に海老や季節の野菜を
たっぷり使ったインパクトある天丼です。



季 ネバナバイ丼 800円

旬を迎えるオクラには、胃腸や粘膜を保護し、
整腸作用があります。
暑くなるこれからの季節にピッタリです。

逸品料理



新 ぐるぐる揚が野菜の
西京味噌ドレッシング 690円

10種類の彩り揚げ野菜を、コク深い
西京味噌ドレッシングと合わせてご賞味ください。



新 白身魚の
クリーミーハバネロソース 590円

片栗粉で揚げた白身魚をクリーミーハバネロ
ソースでお召し上がり頂く一品です。
とても辛いので野菜と一緒に召し上がり下さい。



新 ヤンニョムチキンサラダ 690円

甘辛い味付けで、ご飯もビールも進むヤンニョムチキン。
鶏の唐揚げに韓国風の甘辛いタレを絡めた料理です。
(ごはん・味噌汁付きの定食もごございます。890円)

デザート

季 マンゴーサンデー 490円

みんな大好きマンゴーサンデーです。



季 JPあまおう

・あまおう
・あまおう&生乳
・あまおう&ソフトクリーム
各390円

2F売場で販売中

