



“香り豊か”&“ボリューム感”

# 弁天庵の新メニュー

2012年9月18日(火)  
スタート!

そばうどん處七福 "弁天庵"(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 本店:東京都千代田区)では、2012年9月18日(火)より、新メニューを開始致します。  
細麺でコシのあるうどんを香り豊かに仕立てた一品と、弁天庵看板の「二八そば」を使用した食べ応えのあるつけそばを販売致します。



【松茸すだちうどん 680円】

芳醇な松茸の香り、すだちの爽やかな香りが広がる、さっぱりとした味わいのうどんです。細麺のうどんは、繊細な味わいのつゆや具材と相性抜群です。



【大粒なめこのつけそばといなり 730円】

歯ごたえとぬめり感がよい大粒なめこ、揚げた茄子にとろろが入った具だくさんのつけそば。自家製のいなり“わさび”と“黒ごま”の2種類をお楽しみ頂ける、ボリューム満点のメニューです。  
※大粒なめこのつけそば 660円

## 【その他 おすすめメニュー】

■五島列島産  
天然真鯨井とせいろ 730円



■小柱のかき揚げ井と  
せいろ 790円



■小柱のあられそば  
690円



※表記の価格は全て税込価格でございます。

以上