



そばうどん處
七福

コレステロールゼロ^{*}の油で揚げたてサクサク天ぷらを！
弁天庵 新メニュー販売開始のお知らせ

2014年9月18日(木)より販売開始

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 / <http://www.7andi-fs.co.jp/shichi-fuku/>)では、コレステロールゼロの「キャノーラ油」を使用して揚げたてをご提供する天ぷらの新作「三鮮天ぷらせいろ」や、マグロやサーモンなど色とりどりの海鮮を味わう「海鮮ばらちらし」などの新メニューを、2014年9月18日(木)より販売開始致します。

【メニューご紹介】



コレステロールゼロの「キャノーラ油」を使用^{*}

キャノーラ=【菜種(なたね)】。弁天庵では成熟した品質の良い「菜種」を用い、独自の製法により開発されたキャノーラ油を使用することで、カラッとサクッと「油っこくない」天ぷらをご提供致します。
※新油時の場合です。※コレステロールゼロは天ぷら油のことであり、天ぷら・天丼がコレステロールゼロではありません。



三鮮天ぷらせいろと弁天いなり
843円(税込910円)

「三鮮」とは、新鮮なシーフードを意味する言葉。海老、イカ、ホウボウを、かぼちゃや大粒なめこなど季節の味覚とともにサクッと食感の天ぷらに。揚げたてをご提供致します。
◆三鮮天ぷらとせいろ 769円(税込830円)



海鮮ばらちらしと野菜かき揚げせいろ
973円(税込1,050円)

マグロにサーモン、イカ、アナゴ と、食感と味わいの異なる5種類の海鮮を彩りよく盛り付けた華やかなばらちらしと、せいろと一緒に楽しみいただけます。
◆海鮮ばらちらしとせいろ 843円(税込910円)



胡麻だれつけそば
704円(税込760円)

マイルドで濃厚な味わいの胡麻だれは、口の中で香ばしいかおりも広がります。



大粒なめことろろそば
602円(税込650円)

大粒なめこの食感と、ろろのなめらかなのど越しを楽しむ体に優しい一品。



とり天丼
417円(税込450円)

マテ茶鶏のもも肉をさっくりと揚げ、甘めのタレをからめました。
◆とり天丼とせいろ 797円(税込860円)

*ご紹介のメニューは弁天庵四ツ谷店では販売しておりません。

以上

■ ■ そばうどん處七福ホームページ <http://www.7andi-fs.co.jp/shichi-fuku/> ■ ■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 企画室 (広報)

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>