

8月

【今月のイベント蕎麦】



天然 かがみ温泉 **せせらぎの湯**
せせらぎ亭

8月は・・・残暑に勝っ！ 『トマトの辛汁十割つけ蕎麦』です！

8月のイベント蕎麦は、「トマトの辛汁十割つけ蕎麦」をご提供します。
「トマト」と「一味」は、市川町の松崎農場さんがオーガニックで育てられた安全で安心な美味しい野菜です。
そのトマトを蕎麦に練り込み、つゆに入れ、デザートにも使用しました。
夏の暑さを癖になる辛さで吹き飛ばしてくれますよっ！
是非、この機会に「トマトの辛汁十割つけ蕎麦」をご賞味ください。



せせらぎ亭 店長

販売日 平成29年8月25日(金)～31日(木)
1日10食限定!! お早めにご賞味ください!

「トマト」には・・・

「トオガラシ」には・・・

「そば」には・・・

ビタミンC・・・貧血症状改善

パクチン・・・整腸作用

ジアスターゼ・・・消化促進

カルシウム・・・骨粗しょう症防止

β-カロテン・・・抗がん作用

ムチン・・・免疫力強化

カロチン・・・老化防止

カリウム・・・塩分排泄

コリン・・・高血圧予防

茨城県産
石臼粗挽き蕎麦

市川町産
トマト&トオガラシ

トマトの辛汁十割つけ蕎麦

・トマトを山芋繫ぎの十割蕎麦に練り込みました
・トマトの器したてシャーベット



+



=



¥1,200