



4月

【今月の晦日蕎麦】

天然

かすかみ温泉

せせらぎの湯

せせらぎ亭

今しか食べれない！ 『筍十割蕎麦』！

4月の晦日蕎麦は、「筍十割蕎麦」をご提供します。
今回は、市川町の地元農家さんから仕入れた『朝掘りの筍』を、
当店自慢の十割蕎麦に練りにみ、更に天ぷらもおつけします。
旬には旬の食材を摂って、健康な体に！
是非、この機会に期間限定の「晦日蕎麦」をご賞味ください。



せせらぎ亭 店長

販売日 平成30年4月24日(火)～30日(月)
1日10食限定!! なくなり次第終了です！
お早めにご賞味ください。



「筍って、健康に良い」の？

筍の栄養素で一番は「カリウム」です。！その他にも、アミノ酸が多く含まれます！
また、食物繊維が多く美容に強い味方です！

- ・カリウムは、塩分を排出する役割があり、高血圧やむくみを取る作用に優れます。
- ・アミノ酸(グルタミン酸、チロシン、アスパラギン酸)は、疲労回復効果があります。
- ・食物繊維を豊富に含み、便秘や大腸がんの予防に効果があります。

市川町産
朝彫り筍



兵庫県産

石臼挽き十割蕎麦



地産健康

「筍十割蕎麦」



珍しい筍の
天ぷらもついて！

¥1,200