

















100g

●蔵王樹氷三元豚

豚もも肉



12/2の限り

●炭火焼鳥【もも】

(冷凍)







12/4分限り



●白菜はざく切り、生姜はすりおろす。②だし汁(またはうどんつゆ)を沸かし、豚ロース と白菜、なめこを煮る。❸火が通ったら、水溶き片栗粉でとろみを付ける。❹ゆでたうど んにかけ、生姜を少し加えて仕上げる。











定情報、29の日クーポンなど 盛り沢山!ならないとソンです!



年中無休 篇 A9:30~ F7:30

TEL:023-644-5629 FAX:023-645-8001





36

が細かく あっさりとした旨み

豚と白菜の生姜あんかけうどん (使用食材: 豚ロースすき焼用、白菜、生姜、玉うどん、なめこ) ☆生姜の香りがしみわたる、あったかとろみうどん!



●高知県産他

生姜

8用

182円(税込)

天ぷらうどん

•

108円(税込)

本ぽかぽか

主姜で温活

0 106円(税込)

11/30

国界





塩気が食欲を まろやか醤油漬で そそる逸品 ●アメリカ産 ●アメリカ産 しょうゆ清





(4本入)



100g

OH

754円(税込)

754円(税込)

646円(税込)

6

100g

•

