

**そばうどん處
七福**

“さっぱり”&“ボリューム感”
弁天庵 夏の新メニュースタート

2012年6月12日(火)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)では、2012年6月12日(火)より、夏の新作メニューの販売を開始致します。風味の良い「二八蕎麦」を、夏ならではの冷たくさっぱりしたそばや、食べ応えのあるつけそばに仕立てました。



■ **梅おろしそば** 590円

ねぎやわかめなどがトッピングされた具だくさんのぶっかけそばです。紀州南高梅と大根おろしの清涼感が、冷たい二八そばと相性抜群。さっぱりとお召し上がり頂ける一品です。
また、手作りいなり(黒胡麻・わさびの2個)のセットも販売致します。 ※梅おろしそばといなり 660円

■ **肉つけそば** 730円

四元豚の薄切り肉とたっぷりのねぎ、胡麻、きざみ海苔をのせた、ボリューム満点のつけそばです。食欲をそそる、ラー油を合わせたピリ辛だれに付けてお召し上がり下さい。
※肉つけそばといなり 800円



その他 夏のおすすめメニュー

■ **海老天と揚げ茄子のおろしうどん** 680円



揚げたての海老天、茄子を贅沢にのせました。おろしやし生姜を混ぜて、さっぱりとした味わいに。

■ **冷やしねばねばそば** 730円



とろろと納豆の粘り気で、そば、つゆ、具材が良く絡み、暑い夏でも喉越しよく食べられる一品です。

■ **海老と季節野菜の天ぷらせいろといなり** 810円



弁天庵自慢の天ぷらと、手作りいなりがお楽しみいただけるメニューです。

※表記の価格は全て税込価格でございます。

以上