

冬期 鍋メニュー（ライス付）

| | | |
|-----|------------------|--------------|
| （月） | *かき揚げ うどん・そば | らーめん （味噌） |
| （火） | *牛肉 うどん・そば | らーめん （ちゃんぽん） |
| （水） | *担々うどん *たぬきそば | らーめん （豚骨醤油） |
| （木） | *海老天 うどん・そば | らーめん （みそ） |
| （金） | *チゲうどん *月見そば | らーめん （醤油） |
| （土） | *きつね うどん・そば | らーめん （豚骨醤油） |

作り方

うどん・そば

スープを入れ、**必ずお湯**を鍋の内側の線まで注ぎ、固形燃料に火を着け、5分～6分温めてから、お召上がり下さい。

冷凍らーめん

袋から取り出し、スープを入れ、**必ずお湯**を鍋の内側の線まで注ぎ火を着け、5分～6分温めてからお召上がり下さい。

(有)アイエスランチ

TEL 046-246-1468

FAX 046-246-1469