

12周年記念
第1弾

自然の恵み 悠善流菌活そば Nature ~ナチュレ~

健康美人を
応援します

麺には中華麺最大の添加物「かんすい」を使わず、麺のコシに不可欠な「食塩」さえも入っておりません。更に、なめこパワーで腸内環境を力強くサポート！
カラダに優しい素材だけを厳選して作った、それがNature(ナチュレ)です。


「一期一縁」平日ランチ限定

780円

(税別)

<麺130g>

各協力企業様とのコラボで厳選された一品を使用

- ・ありがとう製麺(株)様(無かんすい、無食塩特製麺)
- ・母さんの玉手箱本舗企業組合様(西山の淡竹たけのこを使用したメンマ)
- ・(株)原生林様(なめこパウダー)・(株)プロミート様(麦富士ポーク肩ロース)
- ・生のは浜名湖産を使用し、スープは、えび  出し汁ベース、かつお・鶏がら・こんぶ・海藻から抽出しています。



一振りで変わる
味の変化を
お楽しみください

Orge~オルジュ~/ Nature~ナチュレ~

プラス120円(税別)で**選べるご飯!**

(小盛・中盛・大盛)



コシヒカリ

(252kcal)1杯150g



十穀米

(232kcal)1杯150g



十穀米ハーフ

(241kcal)1杯150g



※酵素玄米

(糠かせ玄米)

(228kcal)1杯150g

12周年記念
第2弾

自然の恵み
悠善流つけ麺
Orge~オルージュ~

- もち大麦30%配合
- かんすい・食塩不使用
- 北海道産小麦
100%使用

「一期一縁」平日ランチ限定

(税別)
880円

<麺180g>



つけだれ
<濃厚魚介豚骨>

割りスープ
ご用意できます



麺の表面のおいしいとろみ!このとろみこそが
水溶性食物繊維(βグルカン)そのものです。
この一杯で一日に必要なβグルカン量はほぼクリア!
大麦パワーで体スッキリ、健康美人になりましょう!



もち大麦麺

各協力企業様とのコラボで厳選された一品を使用

- ・ありがとう製麺(株)様(もち大麦麺)
- ・母さんの玉手箱本舗企業組合様(西山の淡竹たけのこを使用したメンマ)
- ・(株)プロミート様(麦富士ポーク肩ロース)

※仕入の状況により一部内容が変更になる場合がございます。

皆様にとって素晴らしい時間をご提供できますよう、スタッフ一同精一杯のお手伝いをさせていただきます。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

営 11:30~14:00・17:00~20:30 休 水曜日 P 35台完備

TEL 026-219-2077

[E-mail] info@aquafj.com [HP] http://www.aquafj.com

FAX 026-219-5011

長野市青木島町青木島乙532-6 アクセス:丹波島橋南バス停より徒歩3分/JR長野駅より車で10分/長野ICより車で15分

お祝い・法要・旬会席 各種宴会料理承り中!! お気軽にお問い合わせください。

日本料理 悠善
ゆうぜん

日本料理悠善