



【MENU】

|                      |          |
|----------------------|----------|
| やきそば<br>(キャベツ添え)     | …400円    |
| やきそば(大盛り)<br>～トッピング～ | …500円    |
| 肉                    | } …各100円 |
| スクランブルエッグ            |          |
| ポテト・なす               | } …150円  |
| きのこ                  |          |

※ご注文後の調理につき、  
電話予約いただければ幸いです

夏といえば焼きそば！焼きそばといえば夏！いよいよ夏到来です！

その昔、夏休みのお昼の定番といえば焼きそばでした。ソースの香ばしい香りがただよってくると嬉しかったものです。そして夏祭りでは、出店の焼きそばは欠かせません。そう、夏に焼きそばは欠かせないものになっています。

5月11日にオープンしたばかりの焼きそば専門店「べに花屋」は、中央アーケードの南端にある小さな小さな焼きそば屋さん。しかし、小さいお店だからと侮るべからず！焼きそばファンをうならせる新感覚の焼きそばが存在している、というのはご存じでしたか？

こちらの焼きそばを食べたお客様はこうおっしゃいます。「食べ応えがある」、「クセになりそう」「太田焼きそばを越えてるかも?!」「新しい前橋焼きそばを名乗れば...」  
焼きそば好きな方も、そうでない方も「クセになりそぉ～」な味わいを生む新感覚の焼きそば。その美味しさを生む3つのこだわりをご紹介します。

こだわりその(1) 鼻孔をくすぐる「秘伝の香味ソース」。深いコクと香り立つ味わいが食欲を誘います。

こだわりその(2)。「富士山伏流水仕込み」の麺。アルデンテに仕上がリ、モチモチの食感がたまりません！

こだわりその(3)「べに花油仕上げ」。ビタミンEが豊富なべに花油は、健康維持に大切なオレイン酸を含み、その上、あっさり軽い風味。野菜や麺の味を最大限活かします。

そんなこだわりの焼きそばに、新鮮なトッピング類を加えて、オリジナルの焼きそばを作っちゃいましょう。美味しさはもちろん、店長の鉄板さばきも一見の価値ありですよ！

