

くま笹を練りこんだミーセン (米粉麺)を使った ぶっかけミーセン(夏期限定)(税込1,210円) 3つの星レストラン認定メニュー

> くま笹ミーセンの冷製パスタ・季節の野菜1品・杏仁豆腐 熱量559kcal 食塩3.1g 野菜140g

米粉で作った麺"ミーセン"は、コシがありながらもつるつるの食感で食べやすく、 冷やし中華風に仕上げた「ぶっかけミーセン」は特に食欲の落ちる暑い時期には ぴったりです。お店の窓から浅間山がキレイに眺望でき、完全バリアフリーでお 年寄りや車いすでも気軽に利用できます。また、全てのメニューに栄養表示があ り、健康への配慮もバッチリ!老若男女誰もが笑顔になれる中華レストランです。

| お店の情報

〒384-2016 長野県佐久市八幡705 電話 0267-51-5151 営業時間

昼 11:30~14:00 夕 17:30~21:00 定休日 水曜日

調理方法を工夫することで 少しの塩分でもおいしく食 べられます。気になる方は ぜひお声掛けください。



竹内さん オーナーシェフ

★ 3つの星 取組内容

★健康づくり

- 健康づくりメニューの提供
- ・主食を小盛へ変更可能
- ・調味料を別添え可能
- ・薄味に対<mark>応可能</mark>

★県産食材・食文化継承

- ・地元産食材を使用
- ・旬を生<mark>かしたメニ</mark>ュー

★食べ残し削減

・小盛に変更可能



他の認定店はこちらからご覧ください

長野県 3つの星レストラン





Delicious Komachiにも掲載中