

## 旬菜家 海里 (佐久市) 米粉麺

🐦 サラダがた〜っぷり！くま笹米粉麺



生野菜が彩りよく盛り付けられたくま笹米粉麺は見た目にも鮮やかで爽やか。

まろやかなごま風味で味付けされた麺に豆腐を入れてヘルシーさをアピール。揚げ麺も添えてあるので、米粉麺の食感の変化が楽しめます。

店内は、個室や高級感溢れるカウンターなどがあり年齢を問わず楽しめるほか、大人数の宴会にも対応可能なお部屋もあります。

お店では是非「海と里の旬の食材」をお楽しみください。

住所：佐久市岩村田355  
佐久平ヒルズ1階  
電話：0267-88-7110  
営業時間：11:30～14:00  
17:00～21:30  
定休日：不定休  
店舗HP：「旬菜家海里」で検索



## お食事処 ととろ亭 (佐久市) 米粉麺

🐦 佐久の美味しいもの！いただき！



ホテル一万里温泉内にある「ととろ亭」でもくま笹米粉麺が味わえます。

真ん中の、ひき肉に見える物は、佐久鯉を安養寺みそで味付けし、そばろにしたもの。卵は一万里温泉で作る真の温泉卵を使用。

「佐久の良いところを、全部混ぜて食べて！」と店主。

上品に安養寺みそが香り、美味しい温泉卵が程よく混ぜられて、佐久鯉のそばろもしっとりと食べられます。

お店は安養寺ラーメンの加盟店なので、みその使い方が上手い！

住所：佐久市中込3150-1  
ホテル一万里温泉内  
電話：0267-63-7822  
営業時間：10:00～22:00  
定休日：無休  
店舗HP：「お食事処ととろ亭」で検索



## 中国料理 丁寿屋 (佐久市) 米粉麺



🐦 にごりのないとろ〜り餡が決め手！

温かい鴨肉と野菜が入った五目あんかけは、甘辛のちょうど良い味付けのあんが、くま笹米粉麺をふんわりと包み、相性はバツグン！

また、四川風冷麺は、ピリ辛の味付けにカシューナッツのカリッとした食感がとても合います。

お店のメニューはどれもリーズナブルな価格なのがうれしい。

店舗のある春日地域には、泉質がアルカリ単純泉の春日温泉があります。

温泉に入ってお肌ツルツルになった後にちょっと寄ってみてはどうですか？

住所：佐久市春日2910-5  
電話：0267-53-2055  
営業時間：11:30～13:30  
17:00～21:30  
定休日：火曜日

