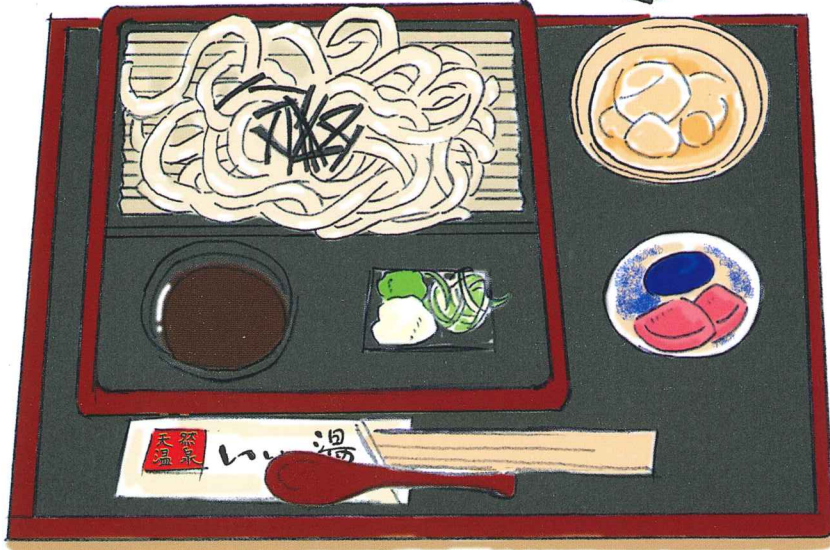




## 四季彩 新メニュー

### 讃岐うどん (温・冷) 550円



弾力のある、もちもちとした麺が最高!



接客スタッフ  
柿崎さん



片桐さん

### モツ炒め 450円

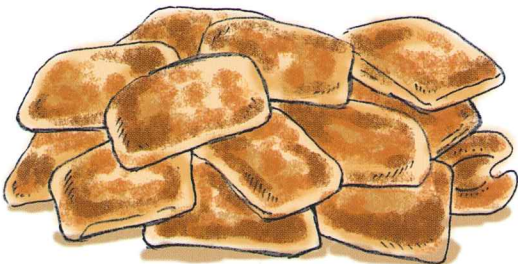
もつ、竹の子、人参、  
トウモロコシ、キクラゲ、  
クワイ、いんげん、白髪ネギ  
野菜たっぷりが嬉しいね!



上品な味付けで食べやすい!

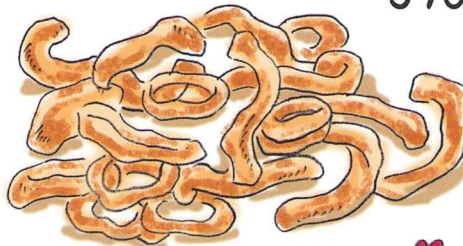
## もちぶた館 新メニュー (冷凍)

### 直腸味噌焼き 570円



鳥皮のような柔らかい食感で  
コクがあり、味噌の香ばしさ  
が食欲をそそる。

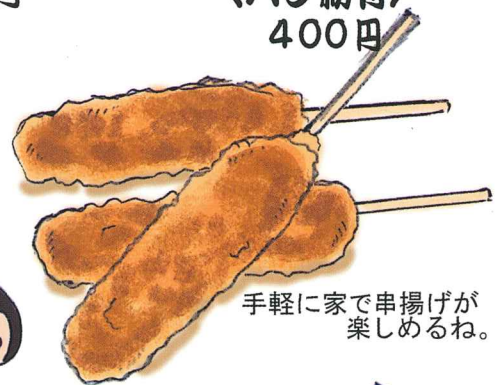
### のど軟骨味付け (醤油・塩) 570円



コリコリした食感が  
クセになる!  
コラーゲンも豊富。



### 肩ロース串カツ (パン粉付) 400円



手軽に家で串揚げが  
楽しめるね。

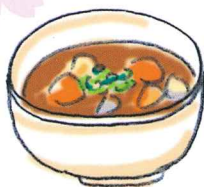
今年も

## おおがわら桜まつり

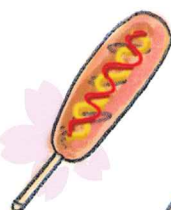
### に出店します



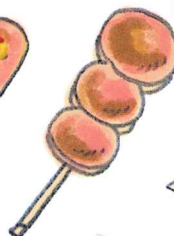
ぜひお立ち  
寄り下さい。



豚汁



BIG フランク



ポロニア串



肉まん



ニラまんじゅう等

のど軟骨はぶた1頭から  
数十グラムから取れない  
希少部位。コリコリした  
食感が特徴です。



### マメ知識