

あったか〜い

今年はレンジde簡単調理 !!

# 日替わり麺ランチ

11月4日(水)販売スタート

新メニュー続々登場

各種 450円(税込)

プラス100円で普通盛ライス付けられます

月	火	水	木	金
<p>かき揚げうどん(塩)</p>	<p>担々麺</p> <p>甜面醤のココク</p>	<p>エビ天そば</p> <p>おいさ定番</p>	<p>とんこつ 醤油ラーメン</p> <p>簡単!本格派</p>	<p>もちい麺・大人気!</p> <p>エビ天うどん</p>
500w 4分~	500w 3分30秒~	500w 3分30秒~	500w 3分30秒~	500w 4分~

お持ち帰りOK!! (レンジアップ麺のみ)

作り方

フタを取り、具と麺の間のシートを取る。付属のタレを入れ、水を麺にかぶる位入れる(目安 220 cc)

軽く蓋をし、レンジアップ!!(上記のワット数、加熱時間を参考にして下さい)

★point★ 加熱前にタレと水を混ぜ合わせると、よりおいしく召し上がれます。

## 冬の定番鍋焼きうどんも好評販売中!!

なんと、月~金までの定番メニューになりました(´▽`)



鍋焼きうどん(醤油味)

450円(税込)

プラス100円で普通盛ライス付けられます

例年通り、カエンエースでの調理となります

お願い・・・上記、商品は平日のみの販売となっております。

ご注文は、前日の16:00までをお願いいたします。(土日祝祭日を含まない)

当日のキャンセル、変更はお受けできません



フレッシュランチ39上越店



☎ 543-6446 FAX 544-7313