**ぼぶ亭へようこそ！**

2016/4/9

みなさん、いつもお世話になっています。本日はご来店いただき、ありがとうございます。

ぼぶ亭７のテーマは「牛」です。牛と言っても牛骨は時間がかかるので使っていません。代わりに牛すじ肉、牛タンなどを使いました。ラーメンは醤油味、塩味を用意しました。創作まぜそばもございます。スープに使った肉は副産物として何品かお食事に提供させていただいています。

今回も南京軒さんの全面的バックアップをいただきました。ブログ、ＳＮＳ等にアップさせる際には是非「南京軒」というワードを使用していただけると幸いです。どうぞごゆっくりお楽しみください。

**本日のメニュー**

**お飲み物**

●**生ビール　一杯無料（2杯目からは300円）**

●**その他焼酎、日本酒、電気ブランなど**　**１００円**

**お食事**

●**お通し**

　今年もお粥です。ラーメンスープで作りました。

●**牛風味そば(醤油・塩)**　**５００円**

　あくまで牛”風味”です。どこかの名店との比較はしないでいただきたく、お手柔らかにお願いします(^^;

●**タコまぜそば　５００円**

タコライスが原型です。麺は業界初のショート麺で提供いたします。スプーンでお召し上がりください。

●**具の盛り合わせ　３００円**

　豚チャーシュー、メンマ、ニンジンのラペ、青ザーサイの盛り合わせです。

**●ラーメンテリーヌ　２００円**

　ラーメンのスープを使い、麺・チャーシュー・メンマ・ねぎ・なるとを入れて固めました。

**●パクチーメンマ　２００円**

　最近、個人的に気に入っているおつまみです。

**●ニンジンのラペ　２００円**

　ニンジン千切りのサラダです。

●**鱈とじゃがいものサラダ**　**２００円**

　イタリアでは干し鱈とじゃがいもで作りますが、生の鱈で作ってみました。

　**※すべて売り切れ御免です。ご了承ください。**

**●牛すじの煮込み(メニュー記載忘れ)**