**ぼぶ亭へようこそ！**

2013/3/9

みなさん、いつもお世話になっています。本日は私のお遊びにおつきあいいただき、ありがとうございます。

ぼぶ亭も４回目になりました。毎回自己流の創作麺を作らせてもらっていますが、今回のテーマは「トマト煮干し」。一見けんかしそうな取り合わせですが、ブイヤベースがそうであるように、トマトスープに魚介は合うはずと思っていました。そこでトマトと煮干しの融合という以前から温めていたメニューにチャレンジしてみました。ほどほどの煮干し感に調整しましたが、お口に合えば幸いです。今後のためにご意見もいただければ嬉しいです。また、何品かおつまみも用意してあります。

そして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。どうぞごゆっくりお楽しみください。

**本日のメニュー**

・**生ビール**一杯サービス

・**お通し**　鶏手羽中とごぼうの煮込み

・**トマト煮干そば**　５００円

　スープは鶏ガラ、もみじ、豚肉、長ねぎ、日高昆布、九十九里産煮干し、鰹節で作ったベースに100％トマトジュースを６：４で合わせてあります。

　塩ダレはゲランド産岩塩、白醤油、日高昆布、水出し茶、少量のアンチョビなど。

　麺は南京軒製、＃２４の低加水細麺（ばってんラーメンと同じもの）。

　具は蓮根入り鶏つくね、ミニトマト、揚げ煮干し、万能ねぎ、生海苔トースト。

ガーリック、バジルペースト、パルミジャーノレッジャーノチーズを練り込んだ追い飯を用意してあります。

・**まさ吉風ポテトサラダ**　１００円

　リスペクトするまさ吉のポテトサラダを作ってみました。児玉店主公認です。

・**煮豚**　１００円

　ベースのスープに使った肩ロース肉を角煮風に味付けました。

・**汁なし麺**　各３００円　麺少なめ承ります。
\*台湾まぜそば

\*生海苔としらすのペペロンチーノ風和え麺

・**梅割り**一杯無料