

# 特集【冷たい麺】

夏到来！

じっとしてても

じんわり汗ばむこの季節、

涼を求めてどこかしこ。

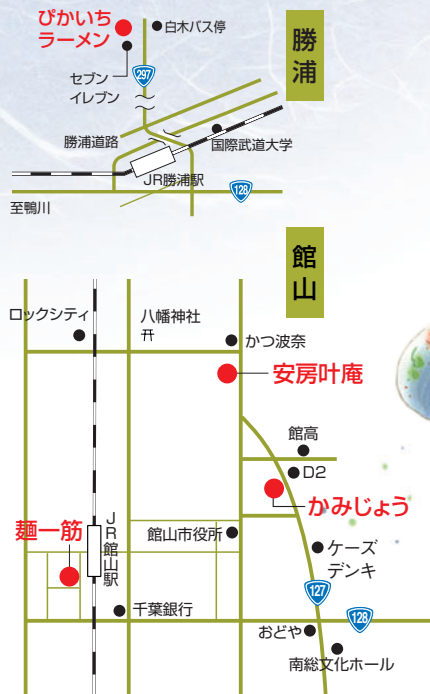
つめた〜い麺を

つるつると

かき込み一休み。

涼しげな夏の

味わい特集です。



石臼挽きそば 和食  
梅じその風味と  
清涼感が心地よい  
【梅じそそば・うどん】 960円

紀州産南高梅としそが程よい酸味を演出。さわやかな食感が人気の一品。夏のおすすめメニューは、他にもございます。選りすぐりの日本酒や焼酎で、ゆっくりとお召し上がり下さい。おそば・丼物の新メニューもお試し下さい。

館山市北条1311-2・館山バイパス沿い  
☎0470-20-1117 / 営平日11:30~14:30、17:30~21:30 (L.O) 土・日・祝日11:00~15:00、17:00~21:30 (L.O) / 無休 / 完備 / www.awakanouan.com



めん処 かみじょう  
3つの「サラダうどん」シリーズが好評。  
今ならお好きなデザート選べます。  
【野菜サラダうどん】 550円

生野菜たっぷりの「野菜サラダうどん 550円」(写真)、10種類の野菜が入った「豚しゃぶサラダうどん 700円」、さざえが嬉しい「海草サラダうどん 850円」のシリーズ3品がこの夏おすすめ。これらを注文すると「みつ豆」が「アイスクリーム」、お好きな一品を無料サービス。今だけです。

館山市北条329-14 ☎0470-23-8855 / 営11:00~14:30、17:00~20:30 / 無休、7月は月曜(祝日の場合は火曜)



「冷やし中華好きじゃない人、けっこういますよね。そんな人は是非ぴかいちの冷彩メンを。かん水を使わずホタテエキスと玉子を贅沢に使った自家製麺はシコシコ。最高級ゴマ油使用のタレは、あくまでスッキリ。雑誌やテレビに多数紹介されたサラダ感覚の冷彩メン(800円)。おいし〜い、侍せ！  
【冷彩メン】 800円

「冷やし中華好きじゃない人、けっこういますよね。そんな人は是非ぴかいちの冷彩メンを。かん水を使わずホタテエキスと玉子を贅沢に使った自家製麺はシコシコ。最高級ゴマ油使用のタレは、あくまでスッキリ。雑誌やテレビに多数紹介されたサラダ感覚の冷彩メン(800円)。おいし〜い、侍せ！

勝浦市宿戸358 ☎0470-77-0500 / 営11:00~23:00 / 無休 http://www.pika1-ramen.com/



尾道ラーメン館山店 麺一筋  
酸味のきいたピリ辛つけ麺  
マイルドに絡む濃厚ゴマダレ冷やし  
【(冷)辛いつけ麺】 850円  
【冷たい麺】 850円

冷たくて辛くて酸っぱい、絶妙のバランスのつけ汁で食べる「(冷)辛いつけ麺」。麺にびたっと絡みつく濃厚ゴマダレの「冷たい麺」。オリジナルのモチモチ麺、トコ焼豚との組み合わせは無敵です。夏は、これで気合いをいれましょう。

館山市北条2911 ☎0470-24-5855 / 営11:30~14:00 18:00~スープが切れるまで / 7月より定休水曜 クリップ持参でトッピング1点無料(期限無し)