

【大切なお知らせ】

いつも正助茶屋をご利用頂き 有難うございます

本年2月24日(日)をもちまして「バイキング料理形式」を終了し

3月1日よりの新しい茶屋は

『国産石臼挽き二八蕎麦と銀シャリオむすび』のお店

として生まれ変わります！ 心よりご来店お待ちしております

正助ふるさと村

■本格石臼挽き二八そば「ハッ岳」

- かけ蕎麦 & うどん(温)
- ざる蕎麦 & うどん(冷)
- 京都あげのきつね蕎麦 & うどん(温)
- 仰天ごぼう天蕎麦 & うどん(温)
- しゃぶすき風 特製肉蕎麦 & うどん(温)

【トッピング】

- ◇京都あげの豊きつね ◇素材感じるごぼう天 ◇しゃぶすき風特製肉
- ◇つくね茅とろろ ◇旬野菜天婦羅と鶏天盛り



清流が育む
【奥四万十のうどん】
国産小麦100%使用

土鍋 炊き立ての銀シャリをご堪能 ★ ★ ★

【正助産 銀シャリオむすび】

- 正助味噌「ねぎ味噌」
- 自家製梅干し「梅かつお」
- 高松母ちゃん「高菜ごま」
- ど定番！「焼き鯖」 その他 考案中！



福岡の味！ 水炊きスープとうどんのハーモニー

■正助特製 水炊き味うどん

■銀シャリ天丼 (旬の野菜天6種と鶏天2本、汁物)



【お得な御膳】

● 正助御膳

(かけ・ざる + 選べるトッピングと銀シャリオむすび 各1つ + 日替り小鉢3種)

● 茶屋御膳

(かけ・ざる + 選べるトッピングと銀シャリオむすび 各1つ + 唐揚げ1皿)