

丸いものとろろ使った蕎麦メニューが登場

夜はお酒もOK、美味しいメニューがいっぱい

加賀丸いも麦とろと流木ギャラリーの店 陽菜(ひな)

<http://www.hinahina.jp>



金沢市円光寺のサンピア泉ヶ丘2Fにある「陽菜(ひな)」に、丸いものとろろを使った蕎麦メニューが登場しました。自分で本わさびをすり下ろして、本格的なとろろ蕎麦をご堪能下さい。

夜の営業もスタート。とろろ焼き、丸いもの刺し身など、夜の特別メニューがそろい、お酒もOK。夜ならではのしっとりした雰囲気を楽しんでください。

「陽菜」は健康素材へのこだわりから、このほど

- 丸いも麦とろろ定食/700円(税込み)
(麦めし、とろろ、めつた汁、サラダ、本わさび)
- 丸いも蕎麦とろろ/800円(税込み)
- 丸いもとろろ焼き(夜のみ)/500円(税込み)
- 丸いもの刺し身(夜のみ)/500円(税込み)
- ★営業時間/〔昼〕11:00~16:00 (夜)18:00~22:00
- ※定休日/土・日・祝

「味噌つくり体験会」を行いました。参加した人たちの笑顔があふれ、自分で作った味噌を持ち帰っていましたよ。この様子はホームページで見ることが出来ます。これからも楽しい催しを行う予定なので、陽菜を要チェック!

▼予約・問い合わせ

☎076(280)33334

