### 福にゅうめん

一、五〇〇月





ちょっぴり贅沢な味わいです。 ブランド松阪牛肉を使用した



一番の特徴は、生地を切らない「手延べ」製法で作られる使用した半生手延べそうめん」のことです。 と見立て「延命長号」「家運長命」の縁起担ぎとしました。 伊勢そうめんの長さは、約八〇センチ。 伊勢そうめんとは、「一〇〇パ- セント三重県産小支を また、白く、細い形を「幸せや喜びが細く長く続く」ように 趣を残し、縁を切らないとの願いが込められています。 **手延べ麺性りの衰徴でもあるハタに吊るした長い麺の** 半生麺のなめらかな口当たりとのど越しにあります。



**會して福をお持ち帰りください。** 

**骸起のいい食材を狙み合わせました。** 

肉倍盛 500円



あったかにゅうめん

## 国産の鴨肉をじっくり煮込んだっぷりのにゅうめんです。 ス〇〇円

信田にゅうめん あげを卵でとじたシンプルな味わいの のだ。



福茶屋の この このの 月

追加メニュー 肉倍盛 500円

李にゅうめん 七〇〇円 手延べ冷表発祥の地とされる 大矢和の冷表

# きっぱりそうめん

### 伊勢そうめん 0 0

半生手延べそうめん」のことです 伊勢そうめんとは、「一〇〇パーセント三重県産小麦を使用した 番の特徴は、生地を切らない「手延べ」製法で作られる半生

**予延べ麺忙りの裏徴でもあるハタに吊るした伊勢そうめんの長さは、約八〇センチ。** 長い麺の趣を残し、縁を切らないとの願いが 麺のなめらかな口当たりとのど越しにあります。

また、白く、細い形を「幸せや春びが細く長く込められています。 続く」ようにと見立て「延命長寿」家運長命」

棘起担ぎとしました。

すっくりとした味わ 口当たりの良さと雜 味 0 な

**七**00円

三重の糸



※写真はイメージです。

追加メニュー

**肉倍盛** 500A 

> そうめんつゆ 50円



三重冷麦 225g 270円

手延べ冷麦発祥の地と される大矢知の冷麦。 コシがあり、喉越しもよく、 塩気も絶妙。



三重の糸 300g 480 円

200年もの昔から厳選した小麦と 熟成した職人技を駆使した 手延べ製法で作るそうめんは、 他に類を見ないコシの 強さを誇ります。



伊勢そうめん 300g 700円

麺肌がなめらかなため、 深い小麦の味わいと、 べごたえのある麺のコシ、 スルスルとしたのど越しを 堪能いただけます。

三重のそうめん おみやげにい

①招き猫最中 家族円満、縁結び

②金箔

財產、成功

③金平糖 無病息災

④三色のアイス 季節や自然の力

⑤白玉

自星(勝ち星)

⑥栗きんとん 豊年万作

⑦フレーク

小判ザクザク

⑧黒みつ
たくましさ

⑨ほうじ茶ゼリー 豊かな旅路。 招福茶屋特製!縁起ものづくしのパフェです



単品ドリンクセット

7.100円

14時0分から

## 喫茶ドニ

沢によりご用意できる場合がございませ

神くちどけ

### お飲み物



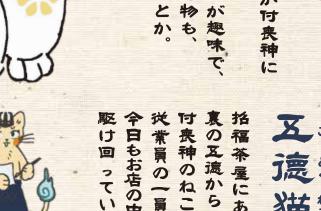
クリーミーでなめらかな口当たり。どっしりと濃厚でリッチな風味と

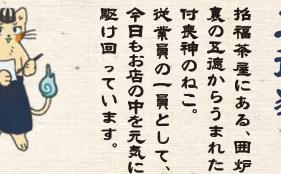
 等福41元

草品 六〇〇円 九五〇円

※価格はすべて税込です。写真はイメ―ジです。※内容は予告なく変更となる場合がございます。

店内にある挌き猫や七福神の置き物も、 括き猫や縁起のよい物を集めるのが趣味 なり、挌福茶屋を経営している。 吉兆招福亭にある、大きな招き猫が付喪神に ナーの蒐集品のひとつなんだとか。 で







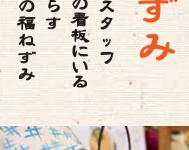


吉兆格福亭の

拾き猫

福ねずみ

吉兆招福亭の看板にいる **招福茶屋のスタッフ** 幸福をもたらす しっかり者の福ねずみ







な力を持つと信じられ 信仰において100本 ています。 上使われた物が霊的 くから日本の民間 怪化した存在です 喪神は、長い車月を 物が神格化、または て魂が宿った道具や