毎日食べたい！ 絶品！まかない蕎麦

■秘伝のかえしと食べるラー油の異色のコラボレート

◆恵比寿庵とは
京急空港線糀谷駅より徒歩1分にある昭和二年開業の町蕎麦屋です。
◆まかない蕎麦とは・・
おつゆは昭和二年開業当時から変わらぬ製法で継ぎ足しして使っている返しと、
南房総から取り寄せる鰹節で自慢の甘辛いおつゆを作っています。そこに恵比寿庵自家製の『食べるラー油』・ごま油をブレンドした天ぷら油で作る揚げ玉・オアゲ・薬味を混ぜ更に隠し味を入れて出来たのが『まかない蕎麦』です！
様々な具材を入れて美味しい事から飲食店の『賄』から名付けをさせて頂いております。みなさまぜひご賞味ください♪
関連URL： http://www.koujiya-shop.com/area3/ebisuan/index.htm
＜事業概要＞
店舗名 恵比寿庵
住所 東京都大田区南蒲田3-3-3ハウスオブCT
TEL 03―3742-2105
FAX 03-3742-2166
MAIL info@ebisuan-shop.com
定休日 毎週日曜日

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com