

➡⑨藤『海鮮サラダ麵』★1,000円

海の幸と白岡産の野菜をのせた麵です。つけ汁でさっぱりとヘルシーに仕上げました。お好みで汁を麵にかけても美味しくお召し上がりいただけます。

↓⑧医食同源 天下御麵『ジンギスカン炒麵』★1,000円

宮中晩餐会用に開発考案されたジンギスカンのタレを正確に再現し、羊肉と白岡産野菜で焼きそばに仕上げました。白髪ねぎをアクセントとした爽やかでコクのある風味は、これまで門外不出の味わいです。食数限定でご提供します。



⑧★

➡⑦昔ながらのラーメン たいが『ホワイト焼きそば』★900円

白いペールの下には、特製塩だれと白岡産生きくらげ（冬季は生しいたけ）を使った海鮮焼きそばが隠れています。卵黄をからめて、味の変身をお楽しみください。（系列店の食事、居酒屋 吉喜でも食べ方を変えて提供しています。）

▼⑥和菜『シラオカ麵～白岡の野菜を使った濃厚スープ鶏白湯～』★810円

白岡市の豊かな自然を表現した当店のシラオカ麵は、雲をイメージした白岡産ネギの上に、市内に29本流れる川をイメージした平打ちの太麵をのせ、ほうれんそうやワンタンなどの具材を盛り付けました。

↓⑤とんかつ福いち『炙り焼きちゃんぽんうどん』★800円

私たちの健康を支えてくれる体に良い、安心安全な地元白岡産の野菜を使用しています。シラオカ仮面の焼印をチーズ入りはんぺんに押し、カツの上にメレンゲをのせてあぶっています。（提供時間 平日の正午～午後1時30分 1日10食限定）



⑤★



⑨★



①★

白岡市の新名物

その名も

「シラオカ麵」が

完成しました

シラオカ麵を注文すると、嬉しいサービスあり！

このページを台紙に、お店を巡ってみてください。



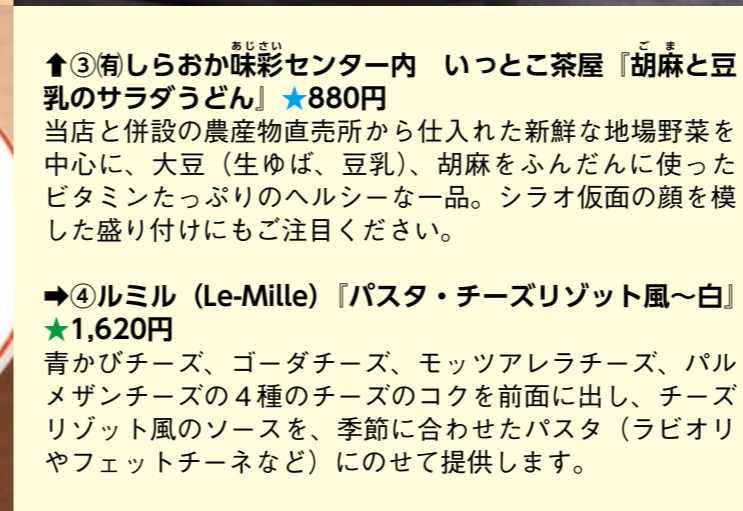
⑦★



③★



⑥★



④★

↑③有しらか味彩センター内 いっとこ茶屋『胡麻と豆乳のサラダうどん』★880円

当店と併設の農産物直売所から仕入れた新鮮な地場野菜を中心に、大豆（生ゆば、豆乳）、胡麻をふんだんに使ったビタミンたっぷりのヘルシーな一品。シラオカ仮面の顔を模した盛り付けにもご注目ください。

➡④ルミル (Le-Mille) 『パスタ・チーズリゾット風～白』★1,620円

青かびチーズ、ゴーダチーズ、モッツアレラチーズ、パルメザンチーズの4種のチーズのコクを前面に出し、チーズリゾット風のソースを、季節に合わせたパスタ（ラビオリやフェットチーネなど）にのせて提供します。

←①そば処 更科『白岡の太陽とヨーロッパ野菜の白彩蕎麦』★864円

地元白岡産の完熟トマト「白岡の太陽」とさいたまヨーロッパ野菜（時期により変わります。）を盛り付けた安曇野産蕎麦に、「白」をイメージした白胡麻とシーザードレッシングをあわせました。今までにない味わいをお楽しみください。

↓②Lisboa ーリスポアー『飲んだ後でも身体に優しいシラオカ麵』★648円

豆乳ベースのうどんです。油を使っていないので、スープまで飲み干してもOK！お酒を飲んだ後の締め一杯にもどうぞ。

「シラオカ麵」は、シティプロモーションの推進や商業の振興を目的に、市のマスコットキャラクターである「シラオ仮面」とのコラボ商品として新たに開発された麵類のメニューです。

市では、「シラオカ麵」を市の新たな名物として認定し、積極的に市内外へPRしていきます。

麵の種類

- ★そば
- ★うどん
- ★パスタ
- ★焼きそば
- ★ラーメン



②★



④★