

# Vegeキッチン 塩田津

ベジキッチン しおたつ

## お煮しめ定食 720円



## Acqua Piazza Set 800 yen

Savor the flavors of fish and shellfish braised in a broth made from olive oil, garlic, salt and pepper. Can substitute rice for pasta.

## 意式水煮鱼套餐 800日元

把鲜鱼、贝壳类等海鲜放入橄榄油、大蒜、盐、胡椒调味慢火煮至的一道鲜香美味的水煮鱼，其汤汁更是极品。套餐附米饭也可更换为意面。

## 아쿠아파짜 정식 800엔

올리브오일, 마늘, 소금, 후추로 자작하게 끓여 생선과 조개의 깊은 맛이 살아 있습니다. 밥은 파스타로도 변경 가능.

## Acqua piazza套餐 800日元

料理方式→使用橄欖油、大蒜、鹽和胡椒在湯中熬煮，所以是一道可以品嚐到魚貝類鮮味的菜餚。主食的米飯可以更換成意大利麵。

## もりそば 700円



## Simmered Dish Set 720 yen

Includes deep-fried tofu and seasonal vegetables simmered in a Japanese-style broth.

## 日式卤菜套餐 720日元

把油豆腐和应季的各类蔬菜用日式的高汤煮至而成的一道卤菜。餐前菜也是以蔬菜和水果为主的小食。

## 오니시메 정식 720엔

튀긴 두부, 제철 채소를 일본식 양념에 끓인 조림.전채는 과일, 채소 중심.

## 鍋煮套餐 720日元

料理方式→炸豆腐、當季蔬菜用日本大石高湯煮。配菜以蔬菜和水果為主。

## アクアパッツァ定食 800円



## Mori-soba (cold buckwheat noodles)

700 yen

Enjoy the noodles by dipping it in the provided sauce. The soba noodles are made with 100% buckwheat flour.

## 荞麦面 700日元

使用百分百荞麦粉完全手工制作，沾着专用酱汁食用的荞麦凉面。

## 모리소바 700엔

100% 메밀로만 만든 수라면. 면은 찍먹 스타일로.

## 蕎麥涼麵 700日元

料理方式→100%純蕎麥手工蕎麥麵，帶湯吃法。