

農家屋台 好麵亭

麵亭定食 650円



MENTEI House Special Set 650yen

This popular set comes with crispy tempura using seasonal vegetables and rice flour batter, seasonal vegetable sides, and udon noodles made with 100% rice flour produced in the prefecture.

麵亭套餐 650日元

用米粉做裹衣香脆美味的时蔬天妇罗、时蔬小碟菜、以三瀨米为原料制作而成的100%米粉乌冬面的人气套餐。

멘테 정식 650엔

제철 채소에 쌀가루옷을 입혀 바삭하게 튀겨낸 덴푸라, 제철 채소로 만든 밀반찬, 미쓰세(三瀨) 지역 쌀 100%로 만든 우동이 인기 만점인 정식세트.

麵亭定食 650日元

人氣定食。菜色包含用米粉炸得酥酥脆脆的當季蔬菜天婦羅、用當季蔬菜做的小菜、原料100%採用三瀨產白米之米麵條所製作的烏龍麵。

かきあげうどん・そば風 500円



Kakiage Udon・Soba Style 500yen

The udon noodles are made with 100% rice flour produced from the prefecture. The kakiage (mixed vegetable tempura) includes seasonal vegetables such as carrots, eggplants, pumpkins, etc.

什锦炸乌冬面 500日元

乌冬面是由100%三瀨米制成的米粉面条。什锦炸使用了胡萝卜、茄子、南瓜等各类时令蔬菜油炸烹制而成。

야채튀김우동·소바 스타일 500엔

미쓰세(三瀨) 지역 쌀 100%로 만든 면. 당근, 가지, 단호박 등 제철 채소로 만든 야채튀김.

炸什錦烏龍麵・蕎麥麵風 500日元

烏龍麵是以100%採用三瀨產白米之米麵條製作。炸什錦中加入紅蘿蔔、茄子、南瓜等當季蔬菜。

和風ちゃんぽん(肉抜き) 650円



Chamon (without meat) 650yen

The noodles are made with 100% rice flour produced from the prefecture. This hearty dish is made by cooking the noodles and stir-fried vegetables in a savory broth.

日式什锦菜汤面(无肉) 650日元

由100%三瀨米制成的米粉面条。把时令炒蔬和面条放入高汤里煮至而成的汤面。

일본식 찜뽕(육류를 뺌) 650엔

미쓰세(三瀨) 지역 쌀 100%로 만든 면. 제철 채소를 볶아 면을 넣고 끓인 맵지 않은 찜뽕.

和風中華強棒麵(不含肉) 650日元

麵是以100%採用三瀨產白米之米麵條製作，炒蔬菜採用當季蔬菜。這是一道將麵與蔬菜用湯燉煮的料理。

農家屋台 好麵亭

米粉麵のやきそば(肉抜き) 600円



Yakisoba (without meat) 600 yen

The noodles are made with 100% rice flour produced from the prefecture. This popular dish uses plentiful seasonal vegetables and a tasty beloved sauce.

蔬菜炒面(无肉) 600 日元

由100%三瀨米制成的米粉面条。选用了大量的时令蔬菜,还有那令人怀旧的酱料味道深受大众喜爱。

쌀면 야키소바(육류를 뺐) 600 엔

미쓰세(三瀨) 지역 쌀 100%로 만든 면. 제철 채소를 아낌없이 사용한 옛날 소스 맛이 인기 만점인 야키소바.

米麵條版本和風炒麵(不含肉) 600 日元

麵是以100%採用三瀨產白米之米麵條製作。這道炒麵加入大量當季蔬菜,懷舊風味醬汁備受喜愛。

わかめ・きつねうどん 500円

Wakame・Kitsune Udon 500 yen

The noodles are made with 100% rice flour produced from the prefecture. The noodles are topped with seaweed, and aburaage (thin pieces of fried tofu cooked in a sweet and spicy sauce).

炸豆皮海带清汤乌冬面 500 日元

100%三瀨米制成的米粉面条,在清汤面里配上海带和咸甜口味的炸豆皮,一道简单又清爽的日本传统面食料理。

미역·키쓰네우동 500 엔

미쓰세(三瀨) 지역 쌀 100%로 만든 면에 미역과 달달하게 조린 유부를 올린 우동.

昆布·油炸豆皮烏龍麵 500 日元

在100%採用三瀨產白米之米麵條上盛放昆布與煮得鹹鹹甜甜的油炸豆皮。



米粉のコロッケ 250円



Rice Flour Croquette 250yen

This gluten-free croquette is made of potatoes, rice, onions and carrots, and then deep-fried. It does not contain any flour, eggs or dairy products.

米粉可乐饼 250日元

不使用小麦粉、鸡蛋和乳制品,选用无麸质的原料,由大米粉、洋葱、胡萝卜等材料混合搅拌烹饪制成的香脆可口的油炸土豆饼。

쌀가루 고로케 250엔

밀가루, 달걀, 유제품을 일절 사용하지 않은 글루텐 프리 고로케. 잘 섞은 감자, 쌀, 양파, 당근에 쌀가루 옷을 입혀 신선한 기름에서 바삭하게 튀긴 고로케.

米粉可樂餅 250日元

完全不使用麵粉、雞蛋、乳製品的無麩質可樂餅。將馬鈴薯、白米、洋葱、紅蘿蔔混合後炸到酥脆的料理。

