

お蕎麦屋さんの夏メニュー

お蕎麦屋さんの夏メニューは、涼やかな味わいを楽しむことができます。お蕎麦は、夏にぴったりの食べ物です。お蕎麦屋さんの夏メニューは、お蕎麦、お味噌汁、お漬物、お茶などがあります。お蕎麦屋さんの夏メニューは、お蕎麦、お味噌汁、お漬物、お茶などがあります。お蕎麦屋さんの夏メニューは、お蕎麦、お味噌汁、お漬物、お茶などがあります。お蕎麦屋さんの夏メニューは、お蕎麦、お味噌汁、お漬物、お茶などがあります。



RECIPE

オクラと山芋のぶっかけ蕎麦

KITAMURA-MIYUKI.COM

お蕎麦屋さんの夏メニュー

お蕎麦屋さんの夏メニューは、お蕎麦、お味噌汁、お漬物、お茶などがあります。



お蕎麦 200g

お味噌汁 3~4杯

お漬物 250ml

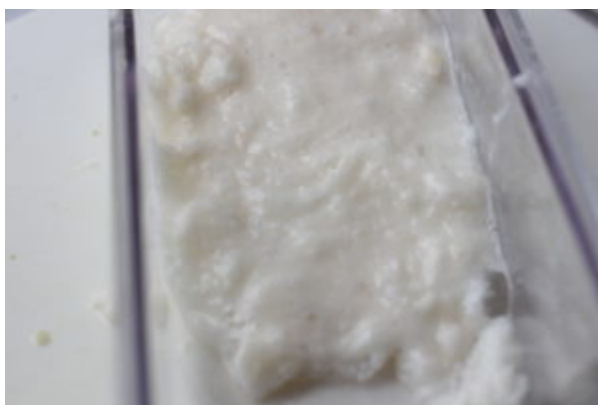
お茶 (お茶) お蕎麦屋

お蕎麦 150g~200g

□□□□□□2□□

□□□□□□□□

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

[illegible]



1. 青葱を細かく刻む。



2. 蕎麦を茹で、冷水で冷まし、ざる蕎麦にする。



3. 仕上げに青葱を散らす。

4. 蕎麦汁を添える。

5. 完成！

→



TODAY'S MENU

- オクラと山芋のぶっかけ蕎麦
- ネギ塩鶏つくね
- なすの揚げ浸し
- トマトと玉ねぎのマリネ



BLOG