

冬季限定

追いがつお 香る秘伝のだし

# さとうどんすき

一人前

814kcal / 塩分 7.9g  
**1,698円(+税)**

追いがつおの香り際立つ秘伝のおだしと、豊富な具材の旨みが溶け込んださとうどんすき。



- 時季により食材を入れ替えております。
- 店舗により食器が異なる場合がございます。● 当店の麺類は、そばと同じ釜でゆがいております。
- カロリー・塩分の数値は、検査機関での分析値または「七訂日本食品標準成分表」に基づいた計算値です。

## おいしいお召し上がり方

お鍋のだしをたっぷりを使い、具材を少しずつ入れるのがおいしくお召し上がりいただくコツです。  
だしが少なくなれば係の者にお申しつけください。



豊富な海の幸・大地の恵みをたっぷり追いがつおが香る特製おだしでお楽しみください。  
※写真は3人前のイメージです。



1. だしが煮立ちましたら、お鍋にかつおぶしを入れます。かつおぶしがお鍋の底に洗んだら、お玉で取り出してください。



2. お鍋のだしが再び煮立ちましたら、肉・魚介類を入れます。次に野菜をお入れください。煮立ちましたらアクをお取りください。



3. お手元の器に、お好みの量の薬味を入れ、お鍋のだしを取りレモンをおしぼりください。炊き上がった具材から器にとり、お召し上がりください。



4. うどんは湯がいておりますので、少量ずつ入れ、あまり煮込まずにお召し上がりください。

追加の鍋具材も取り揃えております。詳しくはタッチパネルをご覧ください。

※1~2分でかつおぶしの旨みと香りがおだしに溶け込みます。