

# ランチメール

新メニュー



2022.6.23

あじのパリパリ揚げ

あじは春～初夏が旬で、今が最も  
おいしい季節です。「味が良い」ことから  
「あじ」と名付けられたとも言われます。

血液をサラサラにしたり、記憶力を  
良くする効果があります。

今日はあじの干物を油で揚げた  
新メニューです！

骨まで食べられるので  
カルシウムもたっぷりです。

(かたい骨は除いて食べて下さい)

