

油^{そば}
きりん寺。



天葉の湯
CHOUMEIJI
ONSEN
AMAHANOYU



油そばとは

茹でたての麺に油とタレを絡めて食べる、スープがないラーメンです。
油は意外にカロリーが低く、さらには健康維持に大切なオレイン酸やビタミンEが豊富。
さらに、きりん寺ではコレステロール0のサラッとした油を使用しておりヘルシーです。
コレステロール値が高めの方、胃弱の方、便秘気味の方、生活習慣病が気になる方などにおすすめです。

長命寺温泉 天葉の湯

☎ 0748-31-1126

〒523-0808 滋賀県近江八幡市長命寺町 68-1

営業時間 月～木10:00～21:00 / 金土日祝10:00～22:00
月に一回(連日)メンテナンス休業あり(事前に告知)
2階お食事処 11:30～20:30(L.O)



油そば	780円
半熟卵油そば	880円
肉盛り油そば	980円
全部のせ油そば	1,080円

麺大盛り +100円

ご注文はオーダーシートにご記入後、スタッフまでお渡し下さい

油そばの正しい食べ方

①最初にお酢とラー油をかける。

油そばは冷めると急激に美味しくなくなります。

最初に混ぜて温度が下がったところへ後から

お酢とラー油をかけても味がなじみません。

茹でたての熱い油そばに、かき混ぜる前にお酢とラー油をかけてください。

②丼に1〜2周お酢とラー油をかける。

きりん寺で使用しているお酢は米酢独特の癖や

匂いを取り除いたツンとしないお酢です。

ラー油はごまの香りと風味、辛みを活かした特性ラー油です。

油そばはお酢、ラー油が効きにくいので最低1周は恐れずにかけて下さい。

また、かけないと本来の油そばの味にはなりません。

③豪快に混ぜる

全体にむらが無くなるまで丼の底のタレを混ぜ合わせて下さい。

麺をひっくり返すように混ぜないと全体に味が付きません。

①、②、③の工程を終えたら豪快にお召し上がり下さい。

(3回食べたら病みつきです!)