

源太カレー稲庭うどん

(GENTA CURRY INANIWA UDON)

- ◆岩手県産牛すじ肉を煮込んだカレーと秋田稲庭うどんに福神漬けを添えた両県コラボメニュー
- ◆A collaborative dish featuring curry made with simmered Iwate beef tendon and Akita Inaniwa udon, served with pickled vegetables (fukujinzuke).
- ◆將以岩手縣產牛筋燉煮的咖哩與秋田稻庭烏龍麵搭配，並附上福神漬的兩縣聯名料理



1,000 円 Ticket No.11

稲庭うどん(INANIWA UDON)

◆岩手県八幡平市産のほうれん草とねぎを添えた秋田県の特産品「稲庭うどん」

◆Akita's specialty, Inaniwa udon, served with spinach and green onions from Hachimantai City, Iwate

◆秋田縣特產「稲庭烏龍麵」，搭配岩手縣八幡平市產的菠菜與青蔥



900円

Ticket No.14

源太カレー(GENTA CURRY)

- ◆岩手県産の牛すじ肉をたっぷりと煮込んだ特製カレーライス(福神漬け添え)
- ◆Special curry rice made with slow-simmered Iwate beeftendon, served with Fukujinzuke pickles
- ◆使用長時間岩手県産牛筋長時間燉煮的特製咖喱飯(附福神漬)



1,000 円 **Ticket No.21**

牛丼(BEEF BOWL)



- ◆甘辛く煮た牛肉と糸コン、玉ねぎ、福神漬けを添えたご飯
- ◆Simmered sweet and savory beef with shirataki noodles and onions served over rice, accompanied by pickled vegetables (fukujinzuke).
- ◆將甜鹹風味燉煮的牛肉、蒟蒻絲與洋蔥鋪在白飯上，並搭配福神漬(醃製蔬菜)



800円 **Ticket No.22**

おでん(ODEN)

- ◆大根、玉子、こんにゃく、さつま揚げ、とうふ揚げ、ちくわ、昆布を、だしでじっくり煮込んだ料理
- ◆A variety of ingredients such as daikon radish, eggs, konjac, satsuma-age (fried fish cake), fried tofu, chikuwa, and kelp, slowly simmered in a light savory dashi broth.
- ◆將白蘿蔔、雞蛋、蒟蒻、薩摩揚(炸魚漿製品)、炸豆腐、竹輪與昆布等食材，以清淡的日式高湯慢慢燉煮而成的料理



600円 **Ticket No.24**

焼きそば(Yakisoba)



- ◆キャベツと豚肉を麺とともに炒め、ソーセージと福神漬を添えた焼きそば
- ◆Stir-fried noodles with cabbage and pork, served with sausage and pickled vegetables.
- ◆將高麗菜與豬肉與麵一同拌炒，搭配香腸與福神漬的炒麵。



500円 Ticket No.12

焼きそば・ビールセット 🐷

(Yakisoba with Beer Set)

(炒麵搭配啤酒的組合)



850円 Ticket No.13

マフィン(Muffin)



- ◆岩手県産の小麦と米粉をブレンドし、黒糖と完熟バナナを使用して焼き上げたマフィン
- ◆A muffin made with a blend of wheat flour and rice flour from Iwate, baked with brown sugar and ripe bananas.
- ◆使用岩手縣產小麥粉與米粉調配，加入黑糖與熟成香蕉烘焙而成的瑪芬。



400円 Ticket No.32

コーヒー(Coffee)

◆八幡平の湧き水「源太清水」を使用した
おいしいコーヒー

◆Delicious coffee made with “Genta Shimizu,”
spring water from Hachimantai

◆使用八幡平湧泉「源太清水」冲泡的美味咖啡



350円 Ticket No.34

コーヒーセット

(Coffee Set)

(咖啡組合)



700円 Ticket No.31