

**油そば屋大友食堂で多くの支持を集めた限定メニューが復活！！
「焦がしニンニク坦々油そば」が12月3日(火)から提供開始！**

～37種類の油そばから、アナタだけのこだわりを見つけよう！～

レギュラーメニュー37種類、裏メニュー70種類、常に100種以上を提供している、油そば専門店「油そば屋大友食堂（埼玉県狭山市中央4丁目24-8）」では、12月3日（火）から、「焦がしニンニク坦々油そば」の提供をスタートします。



●昨年大人気だった限定メニュー「焦がしニンニク坦々油そば」が復活！

焦がしニンニクと豆乳ゴマベースのタレに、山椒と豆板醤を効かせた挽き肉、シャキシャキの水菜がアクセントの油そばです。汁無し坦々と言われるジャンルとは、また一味違う仕上がり。基本はピリ辛の味付けですが、お好みに合わせ4倍まで辛さの調整が可能。

辛いものが苦手な方から辛いもの好きまで、幅広い年代からも支持を集めた限定メニューが復活します。

≪商品概要≫

商品名：焦がしニンニク坦々油そば

価格：890円（税別）

提供開始：2019年12月3日（火）

●麺と油、タレの掛け算で、自由自在に変化！あなただけのこだわり味に！

自家製の何十種類もの、「かえし(タレ)」「香味油」「ペースト」と、もちもちでコシのある「特注中太ストレート麺」が当店のこだわり。

スープに左右されない“油そば”だからこそ、麺と油、タレの組み合わせで、自由に味を変化させることができます。いろんな組み合わせを楽しんで、あなただけの1杯をぜひ、見つけてください。

《人気メニュー》

商品名：BOSS (ボス)

価格：890円 (税別)

濃厚背油で作ったパンチのある一杯。醤油、赤唐、カレー、味噌、の4つから味を選べ、更に、豪快マヨネーズがインパクト強めの商品。ガッツリ行きたい方にはこれがベストです。

商品名：ジェノベーゼ

価格：980円 (税別)

自家製バジルペーストとネギ油に、貝柱と海老のアヒージョを乗せたこだわりの一杯。女性人気 No.1 の商品です。レモンを絞ると、爽快な味わいへと変化も楽しめます。

商品名：グリーンカレー

価格：980円 (税別)

自家製グリーンカレーペーストとネギ油に、ガパオ風のひき肉炒めをトッピング。本格的なスパイスを凝縮した、エスニック系の油そばです。



「油そば屋大友食堂 概要」

レギュラーメニュー37種類、裏メニュー70種類、常に100種以上を提供している、油そば専門店。こってりからあっさり、変わり種まで、お客様に寄り添ったサービス提供を目指しています。油の種類×タレ×具材など、スープに左右されない独自の自由度・表現力が自慢です。

所在地：埼玉県狭山市中央 4-24-8

電話：04-2006-6042

S N S：<https://twitter.com/ohtomoshokudo> (Twitter)

営業時間：11:00～15:00 (L.O 15:00)、

18:00～22:00 (L.O 22:00)

※麺がなくなり次第終了

定休日：月曜日、金曜日

席数：8席 (カウンターのみ)

駐車場：14台 (無料)

アクセス：西武鉄道新宿線「狭山市駅」から徒歩 15分、
「狭山市駅」東口より、西武バス「狭山台団地」
行き約 3分

