

# M E N U

## そうめん「銀四郎めん」

¥500

Somen「Ginshiro Men」

素面  
소면

ひんやり  
※あったか

大盛り+100円

小麦の中心部分を贅沢に使用し、その素材の旨味を活かすため、塩かどのないまろやかな伯方の塩と、良質のごまを生そのまま搾油した純白ごま油で丁寧に創り上げたプレミアムな麺が「銀四郎めん」です。絹のようにキメが細くなめらかな麺肌、弾力に富んだもっちりとした歯ごたえ、旨味をお楽しみください。



## 黒胡麻そうめん

¥600

Black sesame seeds Somen

黒芝麻面  
검은 깨 소면

ひんやり  
※あったか

大盛り+200円

小豆島手延素麺に、自然の栄養素を豊富に含んだ黒胡麻を粒ごと練り込み胡麻の風味を麺に閉じ込めました。手延素麺独特のつるりとしたのど越しや、コシの強さと、黒胡麻のプチプチとした食感、香りの、ハーモニーをお楽しみください。



## オリーブそうめん

¥600

Olive Somen

橄欖麵  
올리브 소면

ひんやり  
※あったか

大盛り+200円

小豆島の老舗オリーブメーカー、東洋オリーブ様の小豆島産100%のオリーブ果肉をふんだんに練りこんだ、色も鮮やかな素麺です。小豆島産オリーブ果肉は希少であるため、店舗での一般販売もいたしておりません。ここだけで味わえる小豆島をお楽しみください。



## にゅう麺

¥500

Warm Somen

溫馨麵  
따뜻한 소면

あったか

あっさり上品な京風つゆでお召し上がりいただける、あったかいにゅう麺です。優しいお味をお楽しみください。



小豆島手延べ麵製造元

銀四郎麵業株式会社

※あったかメニューは、限定のため、夏季・繁忙期は対応できない場合がございます。

ホームページ <http://ginshiro.com>



## Description of the Somen

The somen is the thin noodle lengthened by hand.

Noodles production is a traditional industry of Shodoshima.

### The Somen “The Ginshiro-men”

“The Ginshiro-men” is made from central portion of the wheat. It is very lavish taking advantage of the taste of the material, we also use the mellow salt of Hakata (The salt of Hakata is very tasty and very famous brand in Japan.) and the pure white sesame oil that extracted from high-quality raw sesame. It is really premium somen noodle that made carefully. It has the silky smooth fine texture, and the chewy rich elasticity. Please enjoy the really tasty “The Ginshiro-men”.

### The Black Sesame Somen

We kneaded the black sesame containing the rich nutrient in nature into Shodoshima somen lengthened by hand together with grains and shut in fresh flavor of the sesame to the noodles. Please enjoy the unique feeling and harmony with the pop texture and fragrance of the black sesame going along the throat smoothly of the noodles lengthened by hand and boiled in al dente.

### The Olive Somen

We kneaded the green olive flesh from Shodoshima of “Toyo Olive” (The Orient olive company is a long and well-established olive maker of Shodoshima.) into the colorful somen. Because the olive flesh from Shodoshima is very rare, we can not sell it at any store. Please enjoy the taste of Shodoshima to be able to taste only here.

We produce these somen in a neighboring factory and sell them in a next shop.

Please buy them for a souvenir of Shodoshima.

Our company is the establishment of a business 50th anniversary.

Ginshiro noodles business Co., Ltd.