自然派創作料理
# みかくや

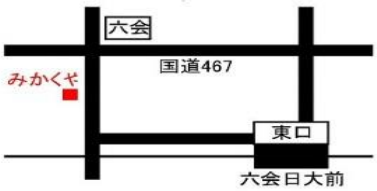
# ◆みかくやランチ営業日◆

## 2／27・28

## 3／12・13・26・27

天然菌を使った調味料を中心にブレンドした自家製だれと
平飼い丸鶏で取ったスープ（天然水使用）、自然栽培小麦粉で打った
特注麺が特徴のみかくやラーメンをご提供します。
スープは、３種類のたれをブレンドしたスッキリとした味わいの
「しょう油」900円（税込）、濃厚な鶏白湯（とりぱいたん）スープと
内モンゴル産天日湖塩を使用した「鶏白湯」900円（税込）の
２種類をご用意しております！
こだわりのトッピングやデザートもご用意しております。

〇営業時間　11:30～15:00
〇お問い合わせ
Web：mikakuya.com
Tel：0466-53-7534
〇アクセス
神奈川県藤沢市亀井野282-1
電車　小田急「六会日大前」駅
より徒歩８分
車　国道467号線「六会」
交差点より80m
駐車場　有（5台）




カメラで読み取ると⇒
地図が表示されます