



東名高速道路 EXPASA海老名サービスエリア(上り線)に 『そばとうどんの店 海老名庵』が3月30日(木)OPEN!!

株式会社 東急グルメフロント(本部:東京都目黒区碑文谷,代表取締役社長:坂本 織也)は、東名高速道路 EXPASA海老名サービスエリア(上り線)2階のフードコートに『そばとうどんの店 海老名庵』を3月30日10時からオープンいたします。



これまで東急線沿線を中心に展開してきた駅蕎麦ブランド「しぶそば」で積み重ねてきた経験を基に、そばはもちろん、うどんと井ぶりにもこだわった新たなブランドとして海老名サービスエリアを訪れる多くのお客様に高品質で安定した商品をスピーディーに提供いたします。

◆特製小海老のかき揚げそば またはうどん 750円

さくとした食感とぷりぷり海老の食感が楽しめる海老名庵特製かき揚げ。

◆ごまねぎそば またはうどん 680円

ごまと葱のシンプルな組み合わせ。身体にやさしいヘルシーな逸品です。

◆神奈川県産卵(さがみっこ)使用 かつ丼とそばまたはうどん(小) 850円

神奈川県産さがみっこの卵を使用した海老名庵おすすめのかつ丼とそばのボリューム満点のセット商品。

【店舗概要】

店名：そばとうどんの店 海老名庵
住所：神奈川県海老名市大谷南5-1-1
施設：東名高速道路 EXPASA海老名サービスエリア(上り線)2階
TEL：046-200-9225
営業時間：24時間営業
WEBサイト：<http://www.tokyu-gf.jp/>

【本リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社東急グルメフロント しぶそば担当：梶 / 畠山

TEL：03-3793-4523 FAX：03-3760-1528

E-mail：masaru.kaji@tokyu-gf.jp / masayuki.hatakeyama@tokyu-gf.jp

蕎麦/うどん

本来の風味が味わえる、国産そば粉を使用した独自配合のこだわりの「そば」と、つるみの良い食べやすさにこだわった「うどん」を提供いたします。



だしつゆ

鯖節と宗田鰹節を独自の割合でブレンドし、こまめに炊き上げ「白だし」と、永きにわたり改良を繰り返したこだわりの「かえし」を合わせ、「うどんとそば」「温かいもの冷たいもの」それぞれのつゆを提供します。



そば / うどん (温・冷)

温	売価
かけ	500
わかめ	580
たぬき	600
きつね	600
月見	600
梅わかめ	680
ごまねぎ	680
かき揚げ	680
カレー	680
特製小海老のかき揚げ	750
海老天	780

冷	売価
もり	500
ざる	600
わかめ (ぶっかけ)	580
たぬき (ぶっかけ)	600
きつね (ぶっかけ)	600
梅わかめうどん (ひやかけ)	680
ごまねぎうどん (ひやかけ)	680
かき揚げせいろ	680
海老天せいろ	780
家族天ぷら盛合わせセット (3人前)	2800

※ひやかけはうどんのみのご提供となります。



丼 / セット

セット そば・うどん	売価
かき揚げ丼セット	750
海老天丼セット	900
カツ丼セット	850
カレー丼セット	800
お子様セット	480

◆朝限定メニューもご用意しております。

単品丼	売価
カツ丼	700
かき揚げ丼	600
海老天丼	750
カレー丼	650

※価格はすべて税込です。

※価格・内容は変更する場合がございます。

【本リリースに関するお問い合わせ先】
株式会社東急グルメフロント しぶそば担当：梶 / 畠山
TEL : 03-3793-4523 FAX : 03-3760-1528

E-mail : masaru.kaji@tokyu-gf.jp / masayuki.hatakeyama@tokyu-gf.jp