



# 冬の味覚フェア

スープ・汁物であつたまろう

winter flavor fair



冬の海…わるくないね  
 身体の芯から温まる  
 ふたみの冬の味覚が勢ぞろい。

各テナントおすすめめの  
 冬グルメを食べて、  
 心も身体もあつたまろう  
 冬の美しい海を眺めて  
 ゆっくりとした時間を  
 楽しむこともお忘れなく…

開催期間

1.29 sat - 2.13 sun

## 揚げもの一番



金曜日は『豚汁』です！

### 日替わりお味噌汁

150円(税込)

日替わりで体が温まるお味噌汁をご提供します。

## 海山産直あさひさん



### 肉まん 他各種

180円(税込)

冬季限定で肉まんの販売を始めました！寒い季節にぴったりなあつたか〜い肉まん、あんまん、ピザまんなどはいかががでしょうか？

## カフェラ・マーレ



### クラムチャウダー

550円(税込)

野菜が具沢山で満足感があるクラムチャウダーです。

## ふたみ渚のレストラン Monde Bleu



### たっぷりしらす丼その後茶漬け

900円(税込)

濃厚な釜揚げシラスをふんだんにのせた丼そして地元のいりこ出汁。最後はスープでお茶漬けに。双海の味を存分に堪能ください！

## TSUYAKICHI



### 豚汁

単品：300円 セット：450円(税込)

具沢山の豚汁で温まってください。おにぎりとお揚げのセットもお得です。

## 上灘水産

無添加調味料使用



### 猪鍋(ししなべ)

400円(税込)

寒い日はアツアツの猪鍋をどうぞ。やわらかい肉とあつたか〜としたスープが自慢です。



ふたみシーサイド公園「道の駅ふたみ」

営業時間 9:00~18:00 (レストランは11:00~18:00)

〒799-3207 愛媛県伊予市双海町高岸甲2326

お問い合わせ ☎ 089-986-0522



HP



instagram

