

「食」の楽しさと「健康」をお届けする店

# Menya Pho

メンヤフォー

当店は、高アミロース米100%で製麺した「フォー」がおすすめです。  
お客様の「健康」を応援します。



当店人気No.1

フォーガー  
鶏スープ



人気No.2

サラダフォー

やみつきになる酸味の効いた  
ドレッシング付き



フォーボー  
牛スープ



酵素たっぷり  
パパイヤキムチ

桃太郎冷麺



玄米と  
ハーフ&スパイス  
カレー



旨醤油いりこだし

米ラーメン



玄米麺

全て¥690 (税込)

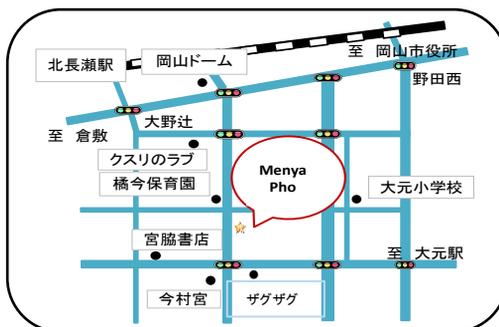
アミロースは消化されにくいデンプン(難消化デンプン=レジスタントスターチ)で食物繊維と同じ働きがあります。消化がゆっくりで血糖値の上昇も緩やか(低GI)。血液中に糖が増えすぎインスリンの大量分泌ですい臓に負担をかけたたり、分解できない糖が中性脂肪に変わり体に蓄積される(肥満)などが抑制できると言われています。また腸内フローラを整える整腸作用が好評です。

コシのある新食感の麺で、セリアック病や小麦アレルギーの方にも安心のグルテンフリー！  
パクチーなどの香菜を組み合わせることで、デトックス効果(解毒作用)も期待できますし、2種類の薬味を効かせることで、味の変化を楽しめます。

ご来店をお待ちしております！

# Menya Pho

岡山市北区今2-18-15  
TEL086-250-1108  
FAX086-250-0552  
営業時間 月～土曜日(日曜定休日)  
11:30～14:00



「メンヤ・フォー」  
Facebook