

## 淡路島食材をふんだんに使用した中華料理「華炎鍋シャングリラ」 暑い夏にぴったり！さっぱりとした冷麺2種が本日7月1日より新登場！

淡路島西海岸シーサイドモール「Ladybird Road」内にある「淡路島特製火鍋・華炎鍋 シャングリラ」では、バリエーション豊富なメニューをご堪能いただけるよう、暑い夏にぴったりな爽やかで冷たくリフレッシュできる『淡路冷麺』と『冷やし担々麺』を本日7月1日（月）より提供いたします。



▲『淡路冷麺』

喉越しが良く、旨味のあるスープが特徴の『淡路冷麺』は、シェフこだわりの出汁と淡路島産レモン果汁、淡路島産玉ねぎを使用し、さっぱりと食べやすい一品に仕上げました。柔らかい淡路島産の醤油煮の鶏とネギが食欲をそそります。トッピングのピリ辛キムチは、スープによく浸することで味の変化もお楽しみいただけます。

『冷やし担々麺』は、濃厚なごまのスープと爽やかな淡路島産えびすもち豚の豚しゃぶが魅力。ごまが効いたピリ辛スープが麺や淡路島産玉ねぎに絡み、濃厚で味わい深い担々麺をお楽しみいただけます。

暑さも吹き飛ばしてしまうほどの爽やかな風味と自然の恵みがあふれるメニューをぜひご堪能ください。

### ■新メニュー2種 概要

開 始： 7月1日（月）

内 容： ・淡路冷麺／淡路島産のレモン果汁や玉ねぎ、鶏など淡路島産食材を使用したさっぱりとした冷麺  
・冷やし担々麺／ごまスープに淡路島産えびすもち豚や淡路島産玉ねぎを使用した濃厚な担々麺  
※上記2種は既存メニュー「シェフのおまかせ島飲茶御膳」の「選べるお好きな麺飯」で 選択でき、単品の提供はしておりません。

料 金： 2,640円（税込）

場 所： Ladybird Road 内「淡路島特製火鍋・華炎鍋 シャングリラ」（兵庫県淡路市野島轟木 95-7）

営業時間： ランチ／11:00～15:00 (L.O 14:30)  
ディナー／17:00～20:00 (L.O 19:30)

定 休 日： 火曜日

H P：<https://awaji-shangrila.com/>

Instagram：<https://www.instagram.com/kaennabe.shangrila/>

お問合せ： 淡路島特製火鍋・華炎鍋 シャングリラ TEL 080-7520-6010

▼報道関係者からのお問合わせ

株式会社パソナグループ 広報部  
担当／野村、四戸

Tel : 03-6734-0215

E-mail : p.kohobu@pasonagroup.co.jp