



三段階で味わう琉球  
香るまぜそば



期間限定  
2026  
2/9-5/29

1日10食限定  
平日 11:30-14:30  
[L.O.14:00]

大分薫る  
ごまだし琉球まぜそば  
一碗三趣  
【土瓶出汁・くろめおにぎり付】

1,400円(税込)

大分薫る

一碗三趣

ごまだし琉球

まぜそば

「一碗三趣」の召し上がり方  
 一趣、ごまだし<sup>\*</sup>まぜそば  
 お刺身一切れを「琉球」として  
 二切れ目をまぜそばと一緒に  
 二趣、汁そば  
 椎茸香る出汁を注ぎ、三切れ目は  
 かぼす胡椒香る汁そばで  
 三趣、琉球茶漬け  
 くろめおにぎり<sup>\*</sup>と最後の一切れを  
 山椒香る「茶漬け」で  
 一つの碗で三つの趣を  
 お楽しみください。

長野 哲也  
アートホテル大分OPERA  
ICONIA料理コンテスト2025  
(麺料理部門 準優勝)



定休日  
毎週水曜日  
ランチ営業時間  
11:30-14:30  
[L.O.14:00]

お問い合わせ・ご予約  
Tel.097-538-8707  
大分県大分市都町2-1-7(アートホテル大分1F)

🔍 アートホテル大分 オペラ

＼入会費・年会費無料／

GoTo Pass  
新しい特典プログラム

入会すると  
すぐに使える！ 5%OFF

