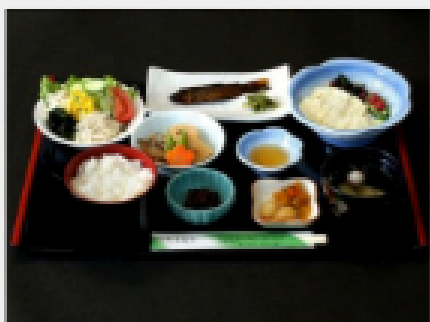


MENÚ

MOE NO ZEN



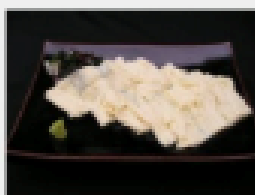
- YUBA CRUDA
- TRUCHA DE ARROYO COCIDA DULCE
- YUBA COCIDA A FUEGO LENTO CON VERDURAS SILVESTRES
- ENSALADA DE YUBA
- ENCURTIDOS EN SALSA DE SOJA TAMARI
- YUBA HERVIDA EN SALSA DE SOJA
- YUBA EN SOPA
- ARROZ (KOSHIHIKARI, UNA MARCA POPULAR DE ARROZ CULTIVADO EN LA PREFECTURA DE TOCHIGI)

AI NO ZEN



- KONNYAKU (PASTA HECHA DE LA RAÍZ DE ARUM)
- TRUCHA DE ARROYO A LA PARRILLA CON SAL
- YUBA COCIDA A FUEGO LENTO CON VERDURAS SILVESTRES
- FIDEOS SOBA CON SOPA DE ÑAME
- TOFU FRITO
- ENCURTIDOS EN SALSA DE SOJA TAMARI
- YUBA HERVIDA EN SALSA DE SOJA
- SETA NAMEKO EN SOPA DE MISO
- ARROZ (KOSHIHIKARI, UNA MARCA POPULAR DE ARROZ CULTIVADO EN LA PREFECTURA DE TOCHIGI)

OPCIÓN VEGETARIANA/VEGANA



- YUBA CRUDA
- ENSALADA DE YUBA
- ARROZ