

阿波尾鶏の出汁と肉に柚子風味



おすすめ!!

五島製麺

阿波尾鶏ラーメン 780円

そうめん 580円

ソウダカツオ&国産イワシ煮干しの昆布ダシをあっさり仕上げて飲めます

ざる蕎麦3種食べ比べ 680円

黒かやそば/八女抹茶そば/白更科そば

食べ比べ商品は各半玉/大盛不可



ごんごん

880円

たっぷりニラと韓国唐辛子Ver. 阿波尾鶏REDラーメン

冷 单品ざるそば → 全品 580円 / 天ざる → 1,000円



→ 五割蕎麦 (ざるそば) やっぱりこれだね!



→ 八女抹茶ざるそば 抹茶の風味が爽やかに香る!



石臼で挽いた際に最初に出るそばの実の中心部分にある白いそば粉“一番粉(更科粉)”

→ 更科 (さらしな) ざるそば (白蕎麦) 絹挽きて喉ごしのよさが絶品!

冷 单品ざるうどん 各種



基本のざるうどんはコレだ!



圧倒的コシ!しなやかさが特徴

- 通常麺 ざるうどん ▶ 580円
- 通常麺 天ざるうどん ▶ 1,000円
- 手延ざるうどん ▶ 630円
- 手延天ざるうどん ▶ 1,050円

→ 表示価格は全て税込み

その他 レギュラーメニュー

- 温 きつね・たぬきうどん ▶ 580円
- 温 海老天うどん・そば ▶ 900円
- 温 にしんそば ▶ 580円
- 温 牛肉盛カレーうどん・そば ▶ 880円
- 温 冷 ミニうどん・そば ▶ 350円
- 冷 彩り盛岡冷麺 (小鉢付) ▶ 800円
- 冷 麺の大盛り 1.5倍 ▶ 100円

