湯上がりにサッパリと冷ざるメニュー

阿波尾鶏の出汁と肉に柚子風味

おすすめ!!

麺を育む、麺と生きる。五島製麺

拉麺

阿波尾鶏ラーメン 780円

旨辛 カンクラマ

880円

たっぷりニラと韓国唐辛子Ver.

阿波尾鶏REDラーメン

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

3種類食べれるのうれしいよね!

そば

冷 COLD 単品 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）
絹挽きで喉ごしのよさが絶品!

うどん

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