醤油ラーメンが新しくなりました！



炙り生揚げ醤油と和風追い出汁の

中華そば 極（きわみ）

（税込価格 1,200円）
1,091円（本体価格）

鶏・豚清湯に野菜・煮干し・干し椎茸の和風追い出汁を合わせ、鉢で炙った銚子の小倉醤油「魁」の生揚げ醤油で深みをプラス。ひと口目から押し寄せる旨味の塊に、北海道産小麦「薫風」「和華」を用いた切り歯16番の中加水特製麺と、軟骨入り鶏団子のコリコリ食感が調和する一杯です。