

選べる二種のおだし

八種類ある自慢のおだしから二種類お選びいただけます。

途中、鍋を交換する場合は640円頂戴致します。追加だし、たれの追加は無料です。

季節限定のおだし【9月～2月限定】

花咲カニの旨み広がる 海鮮味噌だし

和豚もちふたのガラから取ったスープに
花咲カニ・ホタテの旨みとソテーした生姜・
ニンニクを加えた海鮮味噌だしです。
味のアクセントに一味を加えてお召し上がりください。

おすすめのメ

メは“中華麺”で味噌ラーメン

鰹と鯖の節を使用した 鴨つゆだし ～柚子胡椒を添えて～

鰹節と鯖節から出汁を取り、濃口醤油・
本みりんと鴨の旨みを加えたおだしです。
炭を練り込んだ黒柚子胡椒を加えて
お召し上がりください。

おすすめのメ

メは“女人のうどん”で本格的な味

丸鶏からじっくり炊き出した 豆乳鶏白湯だし

丸鶏からじっくり炊き出したスープをベースに
豆乳・白醤油と白菜の旨みを加え、
アクセントにニンニクと胡椒を効かせたおだしです。

おすすめのメ

メは“生パスタ”で豆乳パスタ



地鶏仕立ての 香るゆず塩だし

そのままゆず塩だしで

ほのかな甘さの天然藻塩をきかせ、あっさりした中に
深い味わいが楽しめる風味豊かなおだしです。

おすすめのメ



“中華麺”でゆず塩ラーメン



コラーゲンたっぷり 美肌とんこつだし

モロヘイヤのつけだれで

コラーゲンたっぷりの豚骨だしとビタミン豊富な
モロヘイヤのつけだれでお召し上がりください。

おすすめのメ



“中華麺”でとんこつラーメン



本醸造たまり醤油の すき焼き風だし

すき焼き風に玉子と絡めて

ほんのり甘いすき焼き風だしは牛肉との相性抜群。
滑き玉子でお召し上がりください。

おすすめのメ



“女人のうどん”で本格的な味



北海道の恵み 利尻産 昆布だし

特製ボン酢と胡麻だれで

北海道利尻産のこだわり昆布でとった本格だしは
お肉本来の甘みをご堪能いただけます。

おすすめのメ



“女人のうどん”で本格的な味



15種香辛料の 四川風 旨辛だし

そのまま旨辛だしで

豆板醤や五香粉など健康に良いとされる香辛料を
合わせたほどよい辛さの味わい深いおだしです。

おすすめのメ



“中華麺”で旨辛ラーメン

※価格は全て税抜価格です。