SHIRO

白 ちゃんぽん 980円

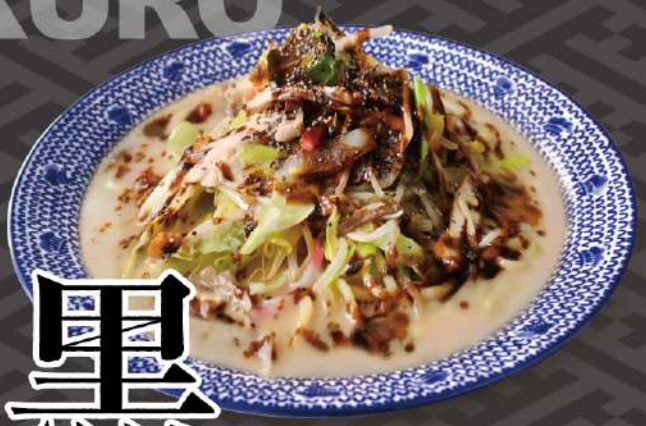
鶏×豚骨のWスープに魚介の旨味たっぷりの特製かえしでコクを加えた絶品スープ

AKA

紅 ちゃんぽん 1080円

厳選されたジャン・山椒・ラー油をじっくり溶かし込んだクセになる辛さ

KURO



黒 ちゃんぽん 1080円

焦がしにんにくの黒マー油と粗挽き黒胡椒でコクと刺激をプラス

SARA

皿 うどん 1080円

パリパリ麺に濃厚鶏豚骨の熱々野菜あんかけ

麺の量 小 0.5玉 普通 1玉 大 1.5玉	小 −50円 大 +100円	**野菜の量**	**普通** 0円 **野菜増** 100円 **野菜W増** 200円 ● 野菜 250g ● 1日に必要な 野菜 350g ● 大満足の 野菜 450g 厚生労働省「健康日本21（第二次）」では、生活習慣病などを予防し健康な生活を維持するための目標値として≪野菜類を1日350g以上食べましょう≫とされています
トッピング			**生卵** 60円 **明太子** 120円 **肉増** 200円

スープ掛けごはん専用
あご玉メシ 180円

あごの出汁粉・卵黄・ネギをのせた熱々ごはんにスープを掛けて完成

スープ掛けごはん専用
あご玉メシの美味しい食べ方

Step 1 ちゃんぽんスープをたっぷり掛けます
Step 2 卓上の「あご出汁特製かえし」をひと回し掛けます
Step 3 程よくかき混ぜて完成です

お好みで「自家製にんにくラー油」や「胡椒」を掛けて味変、当店自慢のスープを最後の1滴までお召し上がりください。

明太ごはん 240円

ごはん 小 100円 中 150円