

自家製麺

スープによくからむよう調整し、やつとたどり着いた自家製麺。うどん用の粉を使った弾力の強いモッチリ食感とのどごしが自慢。

とんこつスープ

国産豚はゲンコツと背骨と背脂を強火で18時間煮込み素材本来が持つ旨味を極限まで引き出した。極上のスープです。

よろしくの こだわりつけ麺



ベジタブルポタージュ

じゃがいもや玉ねぎなど、数種類の野菜をペースト状になるまで煮詰めたポタージュを混ぜ合わせています。

節類

本鰹節、うるめ節、鯖節など魚介の風味がきいています。

よろしく流

つけ麺の召し上がり方

まずは、麺をスープにとっぶりつけ、麺とスープの味をお楽しみください。



最高

ズズ

スープが冷めたら温めます!



お好みで、しょうが、にんにく、辛子にんにく、カレー粉を加えて味の変化をお楽しみください。



スープが冷めたら温めますので、お気軽に店員に声をかけください。

スープ温めてください!

ハイ喜んで!!

もし、店員が忙しくてつかまらなくても

店内のレンジを自由に使用して温めてくださいな!

シメ(ライスボール)

シメは、残ったスープにライスボール(カレー入り)を入れて食べるのがおススメ!

スープの中でよくほぐしてね!

シメ(スープ割)

お酒じゃないよ、かつおだしだよー



かつおだしでスープ割りにして最後まで味わうもよし!

ライスボール 100円