



一、まずは麺から
麺をひとくちそのまま召し
上がってください。



当店自家製麺の
プリプリ食感小麦の
風味、甘みなど麺本来
の味がダイレクトに
味わえます。

二、つけ汁にひたす
当店特製濃厚つけ汁に麺を
ひたし豪快にすすってください。



ざるそばと同じ
食べ方ですって！
ズブズブズブ！

三、味に変化を出す
卓上の調味料を入れて
違った味をお楽しみ下さい。



ラー油・酢・
んにくetc...
お好みどうぞ。

オススメ

生卵(無料)を麺にからめて食べると
まろやかさが加わって**ウマイ!**

四、汁を味わう
麺を食べ終わったら卓上ポット
の魚介ダシをつけ汁に入れる。



魚介ダシでつけ汁
の濃さを調整して
スープのつまみを
味わって。

お好きな方で
どうぞ

途中で汁が冷めたら...



器ごとIH調理器
に乗せて電源オン、
一分くらいの加熱で
再び熱々に。

卓上のIH調理器を
お使い下さい。



ご注意!!
器の下の方は熱くて危険です。
上の方を持って下さして下さい。

当店イチオシ!

「究極シンプル雑炊」=つけ汁+ごはん+IH調理器再加熱

「ヤミツキ卵雑炊」=つけ汁+ごはん+生卵(無料)

オススメ +IH調理器再加熱

「チーズリゾット」=つけ汁+ごはん+とろけるチーズ(¥100)

オススメ +IH調理器再加熱



最後はやっぱり
チーズリゾットで
シメ♥

雑炊はチーズリゾットで！
お腹に余裕があれば、最後に
雑炊又はチーズリゾットを
お楽しみ下さい。