

しおラーメン

～コクと旨みをギュッと濃縮～

透明感のあるスープは、スッキリとした味わいの中に素材の旨みがたっぷり! 雑味がないだけに風味が際立ちます。必要最小限の素材を使い“引き算”の調理法で作られたスープは、お店の原点なんだそう。具には鶏か豚を選べるチャーシュー、筍、水菜と和の仕上がり。女性ひとりでも立ち寄りやすいところも高ポイントです!



麵処 はるにれ

戸越 5-19-2 / ☎(3785)5815 / 東急大井町線「戸越公園」駅1分 / 営: 11時~23時 (LO.22時45分) 無休 / HPあり

54



店長の小関さん
(写真右)と
サービスプランナーの
窪田さん

