

# 土鍋でラーメン。

丁寧な砂抜きした大粒の活きあさりを

注文が入ってから鍋で煮込む。

だから出汁の風味が際立つ。

もちもちの自家製太麺は

コシが強く煮込んでも

かんたんには煮崩れしない。

はるにれ自慢の淡麗スープに

あさりの旨味がぐぐつと染みこむ。

土鍋で食べるから

鼻に抜ける芳醇な香りは

最後までアツアツのまま。

こんなにおいしいラーメンを

食べないなんてもったいない。

期間限定

活きあさりの鍋焼きラーメン

活きあさり六粒入

一，〇八〇円

[税込]

麵大盛 十五〇円



期間限定

2月5日(月) ~ 2月18日(日)

このラーメンのトッピング(あさり以外)は、「バター、針生姜、長ねぎ、小ねぎ」です。  
苦手な食材、抜いてほしい食材がある場合は、遠慮なくスタッフにお申しつけください。