

当店のつけめんは強火で炊き出した豚骨と鶏ガラスープに
煮干、鰹節、鯖節の旨みを凝縮させた魚だしを合わせた濃厚な一杯です。



麺が温かい
「あつもり」に
変更OK

特製つけめん 1,290円

自慢のチャーシュー3枚と
メンマが通常の2倍、さらに味玉付き。



麺が温かい
「あつもり」に
変更OK

味玉つけめん 1,090円

みんな大好きな味玉をトッピング。



麺が温かい
「あつもり」に
変更OK

辛つけめん 1,090円

ラー油ベースの辛いたれをスープに、
ラー油を混ぜた鰹粉を麺にトッピング。



麺が温かい
「あつもり」に
変更OK

チャーシューつけめん 1,340円

自慢のやわらかいチャーシュー4枚追加！



麺が温かい
「あつもり」に
変更OK

つけめん 940円

麺が冷たいスタイル。
当店の基本のつけめんです。



中華そば 900円

煮干と鯖節をふんだんに使った中華そば。
つけめんが人気の当店ですが、中華そばにも自信があります。

当店自慢の豚骨×魚介の濃厚スープに、
香り豊かな芝麻醬(チーマージャン)を使った
特製胡麻だれを合わせ、
濃厚のさらにその先、特濃へ…
極太縮れ麺と特濃担々スープの相性はバツグン！



特濃担々つけめん

阪急三番街限定

980円
(税込)



特製にする！ 350円
チャーシュー2枚・味玉・メンマ



チャーシュー 400円
やわらかチャーシュー4枚



味玉 150円



辛くする！ 150円



メンマ 200円



ねぎ 200円

炊き込み豚飯

390円

チャーシューをふんだんに使用した、
香ばしい香りの炊き込みご飯。



水餃子 400円

●生ビール 600円
(アサヒ / 中ジョッキ)

●ソフトドリンク 200円
(緑茶・ウーロン茶・オレンジ)