

# 海老

【味噌・塩】

弟子屈ラーメンが本気で開発した  
海老ラーメンを世に問います。  
魚介系のラーメンで確立された  
Wスープは込みの技法を  
海老ラーメンの開発に活かしました。  
現存する多くの海老ラーメンに学び  
課題を明確にすること約九年。  
海老本来の「旨味」「香り」を  
別鍋で抽出する技法で、濃厚な  
豚骨白湯スープと合わせました。  
海老由来の雑味は全く無く、  
海老好きには待望の一杯です。

1050円



海老ワンタン



大海老3尾のせ  
海老ラーメン

ガーリックバターで味付けした  
大海老を3尾、贅沢にのせました!!

ちよつと贅沢に

1500円

