

LUNCH NOODLE

麺のサンプルをお持ちしますので、
お好きな練り込み麺と麺料理の組み合わせをお楽しみください。

粗挽き肉味噌の担々麺 ¥1,600

Dan Dan Noodles

自家製辣油を使った、ジューシーな粗挽き肉味噌の担々麺。
和風だしの優しい香りと、練り胡麻のコクが麺を引き立てます。
山椒麺との相性も抜群です。



蒸し鶏と千寿葱の温麺 または 冷しつけ麺 ¥1,600

Soup Noodles With Steamed Chicken (Hot or Cold)

低温調理でしっとり仕上げた蒸し鶏を乗せた、
当店自慢の鶏そばです。千寿葱特有の甘みと香りで
奥深い味わいのスープに仕上げております。



ランチ限定
北京ダックセット
通常¥850の北京ダックを
¥400でお付けします。



辛口 汁なし担々麺 ¥1,600

Dry Dan Dan Noodles

しっかり辛めの本場四川式の汁なし担々麺。
温かい麺に黒酢を効かせた旨辛ソースが絡み合います。
辛味が苦手な方はお控えください。



津軽鴨と仙台セリの温麺 ¥3,000

Soup Noodles With Low Temperature Cooked Duck Meat

はしづめ冬の4大麺の第4弾。
青森県産バルバリ一種の平飼鴨を丁寧に低温調理で仕上げ、
根っこも美味しい風味豊かな仙台セリ、甘く柔らかい千寿葱、
甘辛く炊いた干し椎茸を合わせた和を感じる一品。



※表示価格はすべて税込です。

※鴨肉は1枚単位で増量を承ります。

1枚 / ¥250