

四代目茶 百田組

SHIJUHACCHA
HYAKUNEZUMI
SOBA AND CAFE



四代目ラー油つけ蕎麦

990円

当店定番のラー油つけ蕎麦に、四代目は豚の生姜焼きでアレンジしました。
生姜焼きの焼き汁を蕎麦つゆに加え、辛味の中にコクがあり、クセになるつけ汁に仕上げています。
薬味をふんだんに使用した豚と汁に、蕎麦がよく合います。



豚とろろトリュフ蕎麦

990円

塩とんにくのみで、じっくり四時間かけて煮たとろろの豚が乗った、温かいかけ蕎麦です。
トリュフときのこのペーストを使った自家製の汁は香り高く、旨味が詰まったものに仕上がりました。
最後にたっぷりとかけた、とろろが全体をまとめてくれ、いい仕事をしています。

[表示価格は全て税込です。お支払いはキャッシュレスのみの取り扱いになります。]

数量
限定

営業時間

11:30-14:00
(L.O. 13:30)

定休日

土・日・祝