

おかげさまで
創業53年!

味だけ

期間限定販売

豚そば

五味八珍の豚そば。豚のコクと旨み、玉ネギの甘みのスープに合わせ醤油のかえしで味に厚みを出し、節の香りとほのかにニンニクが香る特製香味油で仕上げた渾身の一杯です。一味とラー油とコチジャンなど特製辛味ダレで、ピリツとコクのある辛味がクセになる旨辛も揃えました。今だけの美味しさをぜひお試しください。



あっあっ

絶品 豚そば

復活

豚のコクと旨み、玉ネギの甘みのスープに合わせ醤油のかえし、ほのかに香るニンニクがクセになる豚そば

卵 乳 小麦

を食べる

豚そばのこだわり
厳選した豚バラ肉をじっくり煮込んだ濃厚なコクと脂の旨み、新鮮な玉ネギの甘みをスープに移し、秘伝のブレンドの合わせ醤油のかえしで味に厚みを出し、軽節の香りと、ほのかにニンニクが香る特製香味油で味を調えて仕上げました。



あっあっ

辛口 旨辛豚そば

復活

豚のコクと旨みのスープに合わせ醤油のかえし、一味とラー油とコチジャンの辛味がクセになる旨辛豚そば

卵 乳 小麦

お値打ち 890円 (税込 979円)

プラス 100円で (税込 110円) 麺大盛り になります。

トッピングに おすすめ!



半熟煮玉子(1個) 150円 (税込 165円)

お値打ち 920円 (税込 1,012円)

餃子購入額日本一
総務省家計調査
2023年 年間餃子購入額
浜松市・1位
奪還



創業の味
名物浜松餃子(12個) 590円 (税込 649円)



半チャーハン(五目) 490円 (税込 539円)



半チャーハン(レタス) 490円 (税込 539円)



ライス (小) 80円 (税込 88円) (中) 130円 (税込 143円) (大) 180円 (税込 198円)

※地域によっては、実施していない店舗や品目・価格が異なる場合がございます。※諸般の事情により、メニュー内容・食材・盛り付けが異なる場合がございます。

原材料表示は、特定原材料8品目について、その料理に含まれている事を表示しています。工場・厨房内ではさまざまな食品を取り扱っております。製造・調理・盛り付けの際には細心の注意を払っていますが、意図せず他のアレルギー物質が微量混入する可能性があります。また、食器類及び調理器具などは共通のものを使用しております。アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。