

中華そば

# 稲るり



## お品書き

ご飯もの

- ごはん 小 二五〇円
- ごはん 小 二〇〇円
- 稲るり飯(海苔バターと生ぶりかけ) 三五〇円
- 稲るり飯 小 二五〇円
- ねぎ焼豚飯 四三〇円
- ねぎ焼豚飯 小 二八〇円
- あぶらめし 小(背脂とバラ海苔) 二八〇円
- りぞつと米小(サルメザシメと黒胡椒) 二八〇円

サイドメニュー

- 焼き餃子 五個 四三〇円
- 半熟煮たまご 二〇〇円
- バラチャーシュー 三〇〇円
- 鶏チャーシュー 三〇〇円
- めんま 二〇〇円
- ネギ 一五〇円
- バラ海苔 二〇〇円
- 海苔バター 二〇〇円
- 飲み物
- 瓶ビール 六五〇円
- ノンアルビール 四〇〇円
- レモンサワー(缶) 四〇〇円
- ハイボール(缶) 四〇〇円
- グラスワイン(白) 四〇〇円
- ルイボスティー 三〇〇円
- コーラ 三〇〇円
- オレンジ 三〇〇円

お持ち帰り

- 焼き餃子 十五個 一一〇〇円
- 冷凍餃子 十五個 一三〇〇円

こうじ白湯めん

九〇〇円

こうじ白湯めん大盛

一〇〇〇円

特こうじ白湯めん

一二〇〇円

特こうじ白湯めん大盛

一三〇〇円

中華そば

九〇〇円

中華そば 大盛

一〇〇〇円

特中華そば

一二〇〇円

特中華そば 大盛

一三〇〇円

つけそば稲るり流

一二〇〇円

めん200g

つけそば稲るり流

一三〇〇円

めん300g

※あつもりはご用意していません

担々めん

一二〇〇円

担々めん 大盛

一三〇〇円

※辛味の有無をお選びください

食券機で食券をお買い求め下さい

## 稲るりの「料理人」

フレンチの料理人を志し料理の道に、都内有名店で修業後 イタリアンや創作料理のシェフを経て  
イタリアンチェーン店の総料理長に 長きにわたり商品開発・人材育成・購買・業態開発等に従事  
ベンチャー企業での新業態開発や商品開発コンサルティングを経て現在に至る  
ラーメンは一杯の丼で完結する料理 スープ・麺・具材の組合せを創造し構築する作業は料理人の醍醐味です  
料理のジャンルにこだわらず常に美味しさと新しい味を探索し続け「毎日食べたい」「身体が喜ぶ」  
一杯を丹精込めて皆様にお届けします。

料理人 荻野祐二

## こだわり

・糀白湯めん

二種の鶏ガラとモミジ・ゲンコツをベースにじっくり丁寧に旨味だけを抽出した白湯スープと  
コシヒカリ塩糀を合わせ白醤油が香るスープは「三河屋製麺」様の麺とのバランスもよく  
身体に染み渡る優しさと旨味が特徴です。

具材は低温調理した鶏むねと豚バラのチャーシュー・穂先メンマ・バラ海苔・葱をあしらいました。  
お好みで卓上の黒七味とも良くあいます。

・糀中華そば

煮干し・昆布・かつお節をベースに貝やサバ節などの旨味と香りを閉じ込めた魚介スープと  
白湯スープを合わせたダブルスープにコシヒカリ塩糀とかえしに背脂を合わせました。  
具材はバラチャーシュー・穂先メンマ・バラ海苔・葱をあしらいました。

・魚沼コシヒカリ塩糀

新潟の「魚沼醸造」様より仕入れたコシヒカリ100%の乾燥米糀と  
ヒマラヤ山脈の釐より採掘した六億年前の甘みと奥深い塩味のピンク岩塩  
フランスのミネラル豊富な海水を天日干しして作ったグラントの塩と共に  
発酵させた塩糀をスープの味のベースにしております

稲るりHP

