

# 新しい豚骨塩ラーメン



「名古屋

まろ汐」(930円)

(豚骨塩ラーメン)

「まろ」は、ふっくらした「円い」ものの意。  
奥三河の地鶏を用いた、鶏団子を乗せてみました。

「汐」は、魚介系豚骨「塩」スープ。昆布・干し貝柱・干しエビで出汁を取り、中細の全粒粉麺が絡むように仕上げた、淡麗な

「塩」味です。

「肩ロース チャーシュー」は、低温で、じっくりロースト。特製のタレと粗引き胡椒が旨味を引き立てます。