

MENU

少ない浄水で豚肉・豚骨・豚背脂をふんだんに煮込み、濃厚な豚骨熟成スープを完成させた「石焼濃厚つけ麺風雲丸」。摂氏300℃まで熱した石鍋にスープを入れてご提供します。



おすすめ

石焼つけ麺

濃厚つけ

明太子つけ

和風つけ

濃厚つけ

当店自慢の濃厚なスープを石焼で一気に入れ、グツグツと熱しています。アツアツのスープにモチモチの麺の相性は抜群。最後の一口まで冷めずに美味しく召し上がりがいただけます。

つけ麺

濃厚つけ

濃厚つけ

麺本来の風味を楽しめる、陶器の器のつけ麺もご用意しております。つけ麺の王道を楽しみたい方はこちらの商品もお勧めです。

辛さ選べます!
辛口 大辛
通常価格
+33円

辛つけ(辛口・大辛)



石焼肉つけ



石焼野菜つけ



石焼辛つけ(辛口・大辛)



煮干しまぜそば



辛まぜそば



濃厚煮干ラーメン



おこさまラーメン

たのしい
おもちゃ付き!



焼餃子



豚めし



明太子めし



温玉めし



割めしセット