

通な

汁なし担担麺の **おいしい食べ方**

食べる前に必ず二十回以上混ぜる

ネギ・肉みそ・タレ全てに役割があり、
よく混ぜりあうことで
初めて完成する食べ物です。

タレがなくなるまで

底のタレが完全に
見えなくなったら完成です。

後かけ用挽きたて山椒を味わう

提供時に花椒はかかっております。
卓上のは後かけ用に配合
したものです。

軽くふりかけながら
混ぜずに食べると、
より山椒の香りが引き立ちます。

温泉玉子はつけながら

温泉玉子はすき焼きの要領で
麺をつけながら
食べてください。

※どんぶりに直接入れない方が
後の担担ライスを、よりおいしく召し上がれます。

丼は担担ライス

麺がなくなりましたら

ご飯を投入し
卓上のタレを一回し、
お酢を一回し、

最後に鷹の爪と

山椒を少々加えますと
当店の拘り抜いたスパイスを

余さずご堪能頂ける

担担ライスの出来上がりです。

