

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。卓上のも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。

