

ウサギのベジブロスラーメン



ホロホロになるまでじっくり煮込んだ
ウサギ骨の出汁とベジブロスを合わせた、
ウサギと野菜の風味漂うラーメン

トッピングは低温調理で柔らかく、
旨味あふれるお肉に仕立て上げた
ウサギのポイルと彩り豊かな揚げ野菜。
春を感じられる一杯をぜひお試しください

〈ベジブロスとは？〉

ヘタや芯、皮などを煮出してつくるだしのこと。
しっかりと洗浄した野菜の芯や皮をじっくりと煮出し
栄養をぎゅっと閉じ込め、奥行きのある
旨味をプラスしたスープができました

15時より

数量限定

1320円

※ワンドリンク・お通し代頂戴致します。