



▲無垢の自家製麺



▲スペック(塩漬けした背脂)



▲7種類のスパイスを調合した「ジーベン」



▲無垢の看板メニュー「無垢ラーメン」

▲ドイツの食文化と日本の食文化が融合した「無垢ツヴァイテラーメン」

ドイツの郷土料理であるザワークラウトをワインで煮込み、酸味を除去し旨味を閉じ込め、その後、鶏脂で火を入れてスープと合わせます。トッピングにはドイツの「スペック」と呼ばれる塩漬けした背脂を揚げたもの、ドイツの著名なスパイスの魔術師が調合した「ジーベン」、そしてベーコン。濃厚なスープと程よい酸味がマッチングし、スペック、ジーベンがアクセントとなっています。



▲ドイツ人に人気の「焦げ味噌ラーメン」