



## 【さんまラーメン醤油味】

スープは鶏ガラをベースに鯛干し、昆布を加えたダブルスープ。麺は中細縮れ麺。気仙沼産のさんまを使用した香油が香りを引き立てます。具材には気仙沼産のさんまのすり身状にしたつみれ、気仙沼の三陸の磯で育ったふのりをトッピング。どんぶり一杯で気仙沼を表現した新メニューは地元の名物ラーメンになるべくまずは首都圏でお披露目します。

▲さんまラーメン醤油味・・・900円(税込)