

Bfine 倶楽部

ら〜めん倶楽部

ら〜めん右京

真つ赤なのれんをくぐると、入口には囲炉裏があり、奥にはちゃぶ台の並ぶお座敷が懐かしさを演出します。



懐かしい古民家風のお店で店主のこだわりがギョツと詰まった「逸品」を召し上がれ!

今年で10年目を迎える「ら〜めん右京」の一番人気は「右京完熟味噌ら〜めん」995円(税込)。スープは鶏がら中心のあっさり系に熟成味噌を独自にブレンド。強火でさっと炒めた5種類の野菜にスープを合わせる鍋調理でコクと深みを引き出します。

麺は中太のちぢれ麺を使用。こちらの麺は食べ始めると食べ終わりの食感が変わらないのが最大の特徴。その訳は企業秘密とのこと...

毎日微妙にゆで時間を調節し、変わらぬ味を提供し続けています。そんなこだわりのら〜めんを更に美味しく彩るのは、備長炭で焼いたこだわりの厚切り焼き豚に三陸産のわかめ、そして味のしつかり染み込ませた煮卵に「しやしき」のメンマと具沢山!

こちらのお店、麺の量が元々多いので大盛はありません!



右京完熟味噌ら〜めん 995円(税込)

右京餃子も人気の一品



あんを大葉で包んでから餃子の皮で包んでいます。一度蒸してから焼くことで皮が柔らかくやさしい口当たりに。

3ヶ 280円 5ヶ 470円



こちらもおススメ

右京おむすび210円。
こだわりの焼き豚をたっぷり詰め込みました。



ら〜めん右京

- 宇都宮市野高谷町842-1 ■ 営業時間 / (6/1~9/30)
- TEL: 028-670-5522 11:30~14:30
- 定休日 / 水曜日 18:00~21:00

ビファイン特典

※ビファインをご持参下さい ※2010年7月31日まで有効

ラーメンご注文の方に限り煮たまご1個サービス!

