

麵屋 天垣内

星



鶏ガラスープ

発酵飼料を食べすくすく育った自然鶏はすっきり澄んだそのスープの中でその力を発揮。ミネラルを沢山含んだ湧き水は余分な調味料や食材は一切必要なく、5時間にも渡るトロ火によってその自然鶏の旨味を最大限に引き出した。

塩・醤油

¥1,000

旧はりまの国最北

この地でしか出来ない星と月のスープは

播磨の清らかな湧き水を使用。

鮮度命の自家製麺は

全粒粉を絶妙なバランスで配合。

あっさりともこってりとも言いたくない

その訳が自然の源により

しっかりと再現された。

はりま自然の恵みをお楽しみください。



月



鶏白湯スープ

通常の鶏ガラスープにさらに鶏の脂身を追加。その骨が見えなくなるまで強火で6時間焚き続けたそのスープは重すぎないコクのあるスープとなった。正に自然鶏の旨みを丸ごと頂けるスープ。

塩・醤油

¥1,000

TOPPING

追加トッピングもごさいます。

- | | | | |
|----------|------|-------------|------|
| ■ 煮卵 1 個 | ¥200 | ■ 鶏チャーシュー増し | ¥400 |
| ■ 煮卵 1/2 | ¥100 | ■ 季節の野菜のせ | ¥200 |



TENGAICHI.RAMEN