特集

この冬は 加茂のラーメンを 食べつくす 第二弾

当店自慢の醤油ラーメン　858円

煮干しが効いた店自慢のスープに中太麺が絡む食べ応えある一杯。背脂の量は選べるので、あっさりからこってりまで好みで食べていただけます。

膳亭西加茂店

住 寿町15336-9
☎ 0256(53)28055
営 11時半～14時半／17時～24時（LO23時）
休 月曜日

ネギ中華　1,000円

煮干しベースの醤油スープは背脂で旨味をプラス。ラー油とごま油で味付けした、たっぷりのネギと刻みチャーシューに極太平打ち麺と、ガッツリ食べたい時に最高の一杯。

成龍

住 柳町2-4-20
☎ 0256(52)38229
営 11時～14時半／17時～20時（土、日、祝日19時半）
※月曜日は昼営業のみ（11時～14時）
休 火曜日・月1回不定で月曜日休み

★自慢のおすすめ一品★

口の中でとろける脂がのった寒ブリにほんのり温かい酢飯。冬だけの贅沢な味をお楽しみください。

膳亭 西加茂店
『天然寒ブリ丼定食』1，280円

特製のメンマはコリコリとした食感がやみつきになること間違いなし！
ライス、ビールのお供に。

成龍
『つまみメンマ』600円

なごやらーめん　750円

店の名前が付いた自慢のみそラーメン。スープにとろみをつけているのは最後まで冷めずに食べられるから…。寒い季節の人気メニューは嬉しいほど具だくさん。

らーめんなごや

住 新町2-4-1
☎ 0256(52)0461
営 11時半～14時／17時半～翌12時
休 日曜日

中華そば塩　930円

7時間かけて仕込んだスープに発芽小麦全粒粉麺がよく絡む。山椒、柚子胡椒、大葉の花、大根酢漬け、岩のりのトッピングが付く欲張りな一杯。味変を楽しんで。

中華そば 寅や

住 松坂町3-2
☎ 0256(53)5777
営 11時半～14時半／17時～21時半
休 水曜日・不定休

カントンメン　1，028円

たっぷりの野菜と魚介、肉を炒めとろみをつけた五目あんは麺が見えないほど。トロトロ熱々がくせになる、また食べたくなる広東麺は冬の人気メニュー。

中国料理 味楽

住 上町1-11
☎ 0256(52)0864
営 11時～14時／17時～20時
休 火曜日

★自慢のおすすめ一品★

中華そば 寅や
『焼き鳥各種』
珍しい部位の焼き鳥が味わえます！（ドリンク注文必須。肉の種類はお選びいただけません）

らーめんなごや
『レバニラ』
650円
ニラとにんにくの香りが食欲をそそる一皿。お酒のおつまみに最強。

中国料理 味楽
『自家製チャーシュー』
100g495円
しっとり柔らかな自家製チャーシュー。何といっても切り立てが一番ウマイのでお試しを。