



# チャーシューメン

800円

麺は細縮れ、スープは昔ながらの醤油味。鶏ガラをメインに煮干し、香味野菜を加え雑味がなし。5枚のチャーシューに添えられた口直しのカイワレに気遣いを感じる。

ことぶき食堂

住 駅前2-10

☎ 0256(52)0706

営 11時〜19時半

休 水曜日



# たんめん

770円

透き通ったスープは鶏ガラ&豚骨をベースにじっくり煮込む。これに加えるのは農家から直接届く新鮮な野菜達。優しい旨味の立役者となる。たっぷりのワカメも嬉しい。

(有)大阪屋

住 駅前3-4

☎ 0256(52)0270

営 11時〜21時半 (L.O.20時半)

休 水曜日



# 赤だし全とろ味噌らーめん 980円

赤だしの効いた八丁味噌の『全とろ』。あんをまとった味噌ラーメン。京野菜の代表選手「九条ねぎ」をコレでもかと、たっぷり乗せています。冬季限定なのでお早めに！

ゴチソウラーメン雷電

住 新栄町11-7

☎ 0256(52)87327

営 11時半〜14時/18時〜20時半位

休 月曜日 (祝日の場合は翌日)



# 野菜みそらーめん

910円

たっぷりの野菜がのった栄養満点のみそらーめん。基本は「札幌みそ」がベースですが、日本全国から集めた7種類のみそを選べるとか。お好みの一杯を見つけてみて。

らーめんみそ乃膳

住 陣ヶ峰8-19

☎ 0256(52)26553

営 11時半〜13時45分/17時半〜19時45分

休 水曜日、火曜日夜

★自慢のおすすめ一品★



佑大阪屋『えびグラタン』880円  
自家製ベシメルソースにたっぷりのチェダーチーズをのせて焼き上げたグラタン。



ことぶき食堂『もつ煮』350円  
3時間かけて煮込んだ野菜入りのやわらかいもつ煮。



丹屋『おでん』500円  
大根に味がしみこむように1日かけて煮込んだ、ツギさんの特製おでん。



『孤高のジャンボ』  
12ヶ1,188円  
特製の生冷凍餃子は、生の美味しさを閉じ込めるため下処理(加熱)を最低限に。



らーめんみそ乃膳『野菜餃子』  
5ヶ380円  
ニンニクを抑えめ。焼き立てを当店自慢のミソダレでお召し上がりください。



来々軒『手造りぎょうざ』400円  
創業以来、変わらない味。手作りの皮にたっぷりの餡が詰まっています。



# からくちたんたんめん

850円

あっさり味のスープと辛さのバランスが絶妙。肉野菜炒めの真ん中には玉子が君臨！箸を入れればとろりとした卵黄でマイルドな味に。辛味なしの注文もOKです。

丹屋

住 穀町9-9

☎ 0256(52)06663

営 10時〜19時

休 毎月6のつく日



# チャーシューたんたんめん 950円

加茂の町中華が作る自家製チャーシューは50年以上変わらぬ味。秘伝の醤油ダレに付け込み柔らかく仕上げます。のど越しの良い手打ち麺で、女性にも人気一杯。

来々軒

住 仲町1-22

☎ 0256(52)06667

営 11時〜14時/17時〜23時

休 不定休



# らあめん

800円

出汁の効いたシンプルな醤油味のスープに、刻んだ玉ねぎが味を引き立てます。柔らかなチャーシューと太くて食べ応えのある旨味たっぷりのメンマは店手作りの味。

らあめん福楽

住 柳町17-1

☎ 0256(53)4334

営 11時〜14時/17時〜19時45分

休 月曜日