

東京・中野

# 大勝軒

元祖

## つけそば

まかない料理から生まれたという大勝軒のつけそば。  
創業時からのレシピである魚節を使った豚、鶏ガラのスープは、  
今や日本のラーメンづくりの基本となっています。

6 / 17  
(水)

¥690



つけそば発祥の店  
東京・中野大勝軒

昭和26年12月に橋場町店(現在の東京中野区中央5丁目)を開店。創業以来56年間もの間ご愛顧を賜り日本全国にわたり暖簾を広げて展開。その美味しさを守り続けて、今もなお脈々と多くのお客様に愛され続けています。



東京豚骨

TOKYO TONKOTSU  
**RA-MEN  
BANKARA**

6 / 23  
(火)



東京豚骨拉麺ばんから 監修

とんこつ醤油

他にはないインパクトのある味で人気の「東京豚骨拉麺ばんから」の濃厚な味を再現しました。熟成された甘味たっぷりの背脂スープで、こってりした旨味が特長です。

690円

※写真はイメージです。