

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。

8 / 13
(木)

¥ 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、今もなお賑々と多くのお客様に愛され続けています。





TOKYO TONKOTSU RA-MEN BANKARA

8 / 18
(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。