

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。

10 / 8
(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。



コンパスプライド

匠珠

—TAKUMI—



コンパスグループ・ジャパン トップシェフ達による、珠玉の一皿

10 / 14
(水)



匠の黒酢酢豚

Chef's Special : Sweet & Sour Pork with Chinese Black Vinegar

彩り鮮やかな野菜とジューシーな豚バラ肉に
鎮江香酢を使用したこだわりの黒酢あん
をからめました。

710円

※写真はイメージです