

## 当店人気No.1



### 熱々 カレーうどん

(ひとくちライス付)

お蕎麦屋さんなどの和風カレーうどんとは違った洋風カレーうどん

クリーミーなカレースープの味わいに、生の淡路島玉ねぎのスライスがアクセントとなっているカレーうどんです。麺を食べ終わったあとに、ライスを加えてリゾット(おじや)として、ひと味違った味が楽しむことができます

麺には、島外不出が解禁された“淡路島ぬーどる”(コシがありもちもちとした食感の手延べ麺)を使用

950円



### イタリアン味噌煮込みめーどる

(ひとくちライス付)

1,100円

『ガチめん!』にエントリーしている一品です。

トマトソースと特製味噌をベースとしたスープに、チーズが加わったうまみ成分たっぷりのスープと、麺には、島外不出が解禁された“淡路島ぬーどる”(コシがありもちもちとした食感の手延べ麺)を使用しております。

淡路島玉ねぎのスライスがトッピングしており、食感などアクセントになっております。

ひとくちライスが付いており、麺を食べた後、ライスを入れてリゾットとしてメご飯を楽しむことができます。

## 大葉薫る当店おすすめのカーレーライス

### 青葉台カレー

900円



漢方生薬の代表的な松の実や古くから“貴族の美容食”と呼ばれるクルミ、たっぷりのトシコラーゲン、日本を代表するハーブ大葉等数多くの健康、美容に良いとされる食材を使用。全体的には大葉の香りと甘み、後からパイシーな辛さ引き出されるカレーです。

当店を代表するカレーライスです。

『よこすかカレーフェスティバル 2013』出品、「ガチカレー!」エントリー。また、多くのメディアでもご紹介いただいております。

## 日本ナポリタン学会認定

### ナポリタンめーどる

850円



東急田園都市線沿線および青葉区で初めて認定店となりました。

通常の Pasta よりも太くナポリタンにはぴったりの、モチモチとした食感と手延べ麺ならではのツルっとしたのど越しが特徴の淡路島ぬーどるを使用したやさしい味わいのナポリタンです

## 辛くて痺れるほどにナポリタン

### 玄ナポめーどる

950円



ナポリタンの味わいを逸脱させず、中国調味料をベースに味付けを組み立てました。豆板醤と花椒の中国調味料を使用した、所謂、怪味ソースを参考に、クミンやクル等を加えて作りあげた玄オリジナルソースで、ほのかな辛さと痺れる刺激が加わり、クルミやゴマ等によりケチャップソースに旨味と濃厚さ、心地よいクミンの清涼感のある芳香が口の中で感じられます。