

淡路島めーどる（麺）を使用したメニュー

日本ナポリタン学会認定店



ナポリタンめーどる 850円

辛くて痺れるほどにナポリタン



玄十ポ 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。

旬の横浜野菜を使用したナポリタン



横浜野菜の濃厚ナポリタン 950円

旬の地元横浜の野菜を使用したナポリタン
使用する野菜は、旬の地元野菜を使用するため、具材は一定ではありません。使用する野菜については、おたずねください。
隠し味に味噌が加わり濃厚な味わいとなっております
※玉ねぎは淡路島玉ねぎを使用

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

トマトソースと、さくら味噌に手を加えたオリジナル味噌をベースとしたスープと、『淡路島めーどる』を麺に使用しました。
うま味成分がたっぷりに入ったスープに、うまみ成分たっぷりのチーズが加わりました。
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丼飯を楽しむことができます。



ミートソース 850円



カルボナーラ 1,000円



たらこクリーム 950円