

塩まぜそばがお目見え

東京では定番の「まぜそば」が海老蔵に平日限定で登場。卵と麺をガッツリ混ぜて召し上がれ。焦がしにんにくが香る豚骨魚介スープの定番ラーメンもおすすめです。



塩まぜそば 800円

麺屋 海老蔵

☎053-433-9400
 浜松市東区半田町 1585
 ☎11:30～14:00、17:30～20:30
 (スープがなくなり次第終了)
 ☽月曜、第2・4火曜
 ※駐車場 12台



松浦店長

押しメン

OSHI
MEN

真冬の
イチオシ
ラーメン
特集

“辛い新作”が登場!

京蔵待望の新作は、辛つけめん。スープは豚骨や鶏ガラを煮込み、魚介の味を利かせて超濃厚に。エビ、一味、ごまなどで作った辛いふりかけをお好みでかけて召し上がれ。



辛つけめん 800円

つけめん 京蔵 きんぞう

☎053-592-7200
 浜松市西区雄略路 1-12-21 1F
 ☎11:30～14:00
 ☽月曜、第3火曜



浅野店長

豚・鶏・牛3種のうまみ

18～25日はXウィーク。豚と鶏の通常のつけ麺スープに牛のうまみが加わります。味に深みが増し、風味もガラリ。味玉と厚切りチャーシューを乗せて召し上がれ!



Xweek ver. つけ麺しょうゆ味 730円
 トッピング/厚切りチャーシュー 400円
 味玉 100円

麺屋 山彦

☎053-571-1110
 浜松市東区小池町 831
 ☎11:00～14:00
 (土・日曜、祝日は14:30まで)
 18:00～21:30
 ☽月曜 (祝日の場合は昼のみ営業)



山下店長

化学調味料ゼロの味

豚骨、鶏ガラなどの動物系スープに荒サバ、うるめ節など数種のだしを加えた魚介系豚骨スープが特徴。柔らかい穂先メンマも評判です。化学調味料未使用のこだわりをぜひ!



味玉しょうゆ 850円

らーめん 奉仕丸 ぶしまる

☎053-489-4951
 浜松市東区有玉北町 1611-2
 ☎11:00～14:30
 17:00～21:00
 ☽火曜夜、水曜



熊谷店長

野菜ガッツリ“二郎風”

野菜不足の方やガッツリ食べたい方にお勧めの新作 NBR85 が数量限定で登場。豚骨醤油背脂の二郎風で麺・野菜の量が選べます。激辛らーめん・みそも間もなく登場。



NBR85 850円 (麺並、野菜大)

自家製麺らーめん なばり

☎053-437-3466
 浜松市中区高丘東 5-12-1
 ☎11:30～14:00
 17:30～23:00
 (日・月曜は22:00まで)
 ☽火曜



なばりくん