

메뉴

온 카마타카야카

(가마솥에 삶은 면에 날계란과 찰떡인 카마타카전용 간장 소스를 소량 첨가하는 아타고에우동의 추천메뉴)
주의 카마타카 간장 소스가 매우 짭니다, 조금씩 기호에 맞게 첨가해주세요.



온 카마타카

(가마솥에 삶은 면에 날계란과 카마타카전용 간장 소스를 소량 첨가하는 아타고에우동의 추천메뉴)
주의 카마타카 간장 소스가 매우 짭니다, 조금씩 기호에 맞게 첨가해주세요.



온 카마아게

(가마솥에 삶은 면에 카마타카 전용 간장 소스를 소량 첨가하는 아타고에우동의 추천메뉴)
주의 카마타카 간장 소스가 매우 짭니다, 조금씩 기호에 맞게 첨가해주세요.



온 냉 츠키리야카

우동면, 날계란과 찰떡이 주재료(소스는 본인의 취향에 맞게 얼그린의 셰프 데스크4번 에서 직접 골라주세요)



온 냉 야카카케

우동면과 찰떡이 주재료(소스는 본인의 취향에 맞게 얼그린의 셰프 데스크4번 에서 직접 골라주세요)



온 냉 쓰키리

우동면과 날계란이 주재료이며 자신의 취향에 맞는 토핑을 얹어 먹는 소스가 편없없는 국물이 있는 우동



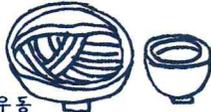
온 냉 카케

우동면에 자신의 취향에 맞는 토핑을 얹어 먹는 소스가 편없없는 국물이 있는 우동



온 냉 쓰케

우동면에 카마타카용 간장 소스에 찍어 먹는 우동



많이 넣으면 짜기 때문에, 조금씩 넣어주세요.

주문량: 小 "히타타마" (1사리),
中 "후타타마" (2사리),
大 "산타마" (3사리)

4사리까지 주문할 수 있습니다.

주문시 파(네기)의 첨가여부를 알려주세요.



お土産はココで"とーろ"



★부탁★
본점은 셰프의 운영되어 있습니다
① 부터 순서대로
나아가 주십시오.

사쿠라광장 의 여러곳에 있습니다.

