

煮干しの息吹

鶴岡市本町一丁目8-9

☎ 0234-52-3870

営 20:00~23:00(L.O.)

(時間は変更する可能性があります)

休 日曜・月曜定休 P なし

★おすすめメニュー(税込)

※ 麺は太麺のちぢれ麺(①②は1日10食
限定で細麺ストレートに変更も可)

- ① 煮干しラーメン ……………950円
- ② 背脂煮干しラーメン… 1,000円
- ③ 煮干し油そば ……………950円



▲ 煮干しラーメン/950円

鶴岡の商店街をもっと賑やかに、元気にしたいというオーナーがオープンさせた2店舗目となるラーメン店。店名の通り5種の煮干しを使ったスープは1日10食限定のストレートの細麺とも合う。具の太切りメンマは存在感抜群。チャーシューは豚バラと豚ロースの2種で、食感のコントラストが楽しめる。当面の営業は店舗掛け持ちのため3時間と超時短なのでご注意ください。

特典

9月30日まで、本誌ご提示でラーメン50円引き

上記のサービスをご利用いただくには、ご注文の際に本誌をご提示ください。

夜のみ時短営業の『煮干しの息吹』は
8月8日オープンの注目ラーメン店