かいせん なーゆー ぱいたん ばんめん

海鮮奶油白湯拌麺

スープ・杏仁豆腐付

麺1.5倍

濃厚なのに
まろやか。

1日かけてじっくり炊きだした自家製の
白湯スープに、ミルクをあわせ、
海鮮と野菜を添えて仕上げた
コクと深みのある味わいの混ぜそばです。

ランチ　1,300円(税込)
ディナー　1,400円(税込)

やさしく、満たされる一杯。

白

黒

香ばしく、食欲そそる一杯。

ねぎあぶら ばんめん

葱油拌麺

スープ・杏仁豆腐付

香ばしい葱油の風味をまとわせた、
シンプルながらも味わい深い一杯。
葱の香りとコクが麺によく絡み、
香ばしさが口いっぱいに広がります。

ランチ　600円(税込)
ディナー　700円(税込)

香ばしさ広がる
コク深さ。

おいしい食べ方

① スープをかける

② よく混ぜる

③ できあがり

大盛り+200円(税込)

今日は、どちらの気分？

Chinese Restaurant Marroad
摩亞魯王洞
MaRRoaD Inn Tokyo