

かいせん なーゆー ぱいたん ぼんめん

海鮮奶油白湯拌麵

スープ付

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)

濃厚なのに
まろやか。

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 ぼんめん 葱油拌麵

スープ付

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。葱の香りとコクが麵によく絡み、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