

らーめん・ぎょうぎ

麵屋 鶏豚

TORITON

とり とん

こだわりの鶏白湯スープとは、

主原料は宮崎鶏、淡路産玉葱、日高産昆布、さらに兵庫県産の数種の野菜を加え、一昼夜かけてじっくりと煮込みます。出来上がった少しとろみがあったスープは、鶏の旨みのグルタミン酸がふんだんに含まれ、「コラーゲン」たっぷりこのコクのあるスープになりました。とろけるチャーシュー(自家製)と、半熟味玉(別売)をトッピングすれば、まさに最高の逸品となります。自信作です。ぜひ、ご賞味下さいませ。

券切御免

鶏豚らーめん ¥750

辛味噌らーめん ¥780

醤油白菜らーめん ¥700

昭和らーめん ¥700

酸辣湯麵 ¥980

餃子 (5ヶ) ¥280

(8ヶ) ¥440

唐揚 ¥270

手羽先 ¥360

焼めし ¥650

生ビール ¥390

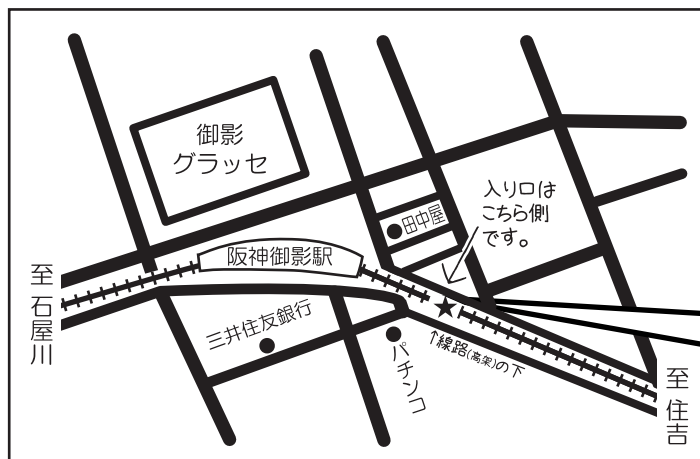
伝説のらーめん、御影に復活!!

魔法の味玉 無料券

本件ご持参のお客様に半熟味付け玉子を1個無料でトッピングさせていただきます。

麵屋 鶏豚
TORITON とり とん

2013年3月31日迄有効



☎ 078-855-7066

営業 11:30~14:00

時間 17:00~23:00

神戸市東灘区御影本町2-17-15
阪神御影駅から徒歩すぐ
阪神電鉄本線大阪方面側ガード下

らーめん・ぎょうぎ

麵屋 鶏豚
TORITON とり とん