

チャーシュー麺 じゃん郎



チャーシュー麺 じゃん郎

新ジャンル「ジャンロウ麺」を看板メニューとするラーメン店

豚肉を醤油で煮込んでつくる中華料理「醬肉(ジャンロウ)」の調理法を、秘伝のタレと独自の製法でアレンジし、今までのラーメン店ではつくれない、当店自慢の「醬肉(ジャンロウ)チャーシュー」が完成しました。

箸を入れるだけでホロホロくずれるやわらかさ、口に含むと旨味たっぷりの肉汁が溶けだし、深みとコクのある極上のタレがからむ、それでいて、肉の歯ごたえもしっかり残っている「醬肉(ジャンロウ)チャーシュー」をたっぷり載せたチャーシュー麺は、一度食べたら病みつきになります。

スープには、雑味が出ないように、手間ひまかけてとろ火でじっくり煮込んだ透きとおる香味スープを使用。あっさり系スープが、しつこくなりがちなチャーシューの肉汁と絶妙に絡み、おいしさを際立たせます。

なお、ライスまたはセットをご注文いただいたお客さまは、サービスで提供している隠れメニュー「MYチャーシュー丼」も楽しめますので、こちらも、ぜひご賞味ください。



営業時間	11:30~14:30		住所	〒133-0051			
	18:00~22:00 (ラストオーダー21:30)			東京都江戸川区北小岩6-16-8 リッツハウス1F			
TEL	03-5694-4440	FAX	03-5694-4441	定休日	火曜日	席数	17席
アクセス	京成小岩駅 徒歩2分						

