

◆リニューアル後の店舗の特徴

○当店の名物「鉄板焼きそば」を更に“美味しく”“ボリュームアップ”して「野菜たっぷり鉄板焼きそば」にリニューアル！ソースは地元神戸のソースをベースに独自の配合で調整したオリジナルソースに変更し、ほんのり感じる“甘み”や出汁の効いた“旨味”を引き出しました。「ソース」「麺」「野菜」が鉄板の上で一体となって絡みあい、濃厚な旨味と香りが食欲をそそる当店の看板メニューです！



麺はモチモチ感のある生麺に変更(150g→170g)、野菜も大幅にボリュームアップ(60g→1/2日分:175g)！



野菜たっぷり鉄板焼きそば、ライス、野菜スープのセットで1日に必要な野菜が摂れてボリューム満点！

※厚生労働省「健康日本 21」が推奨する成人の1日当たりの野菜摂取目標量は 350gとされております。

○野菜たっぷりんにく味噌ラーメンが新登場！



「焼きそば」とともにご好評いただいていた「味噌ラーメン」もリニューアルします。

麺は、更なるコシを求め平打ちの生麺に変更し、スープに良く絡みます。また、豚肉と炒める野菜は現行の約 2.2 倍にボリュームアップ(野菜 1 日分:350g)したことで、お腹だけでなく栄養面でも満足していただける新たな味噌ラーメンとして生まれ変わりました。刻みニンニクが濃厚味噌スープに一層のパンチとコクを与え食欲がそそられること間違いなしです！

○野菜たっぷり豚バラ甘辛炒め定食が新登場！

焼きそば処が自信をもって提供する鉄板焼きメニューが新登場！野菜たっぷり豚バラ甘辛炒め定食、野菜スープのセットで1日分の野菜が摂れてボリューム満点！鉄板に敷きつめた野菜と、スパイスの効いた甘辛いタレで絡めて炒めた豚肉が、熱々の鉄板の上で香ばしさも増して、ご飯が進む一品です。



※掲載しているメニュー写真はイメージです。盛り付けは実際の提供時と異なる場合があります。

※表示している価格は全て税込みです。