

博多ラーメン

11月21日(水)博多より広島に初上陸!



OPEN!

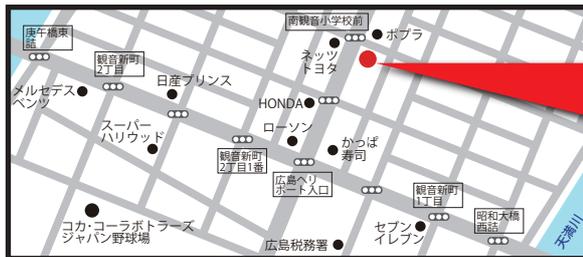
麺・スープは毎日日本場博多より直送! だからウマイ!



ネットヨタ広島さん向かい

〒733-0035 広島県広島市西区南観音1-12-30

☎082-293-6788



[営業時間] 11:00~22:00 (OS/21:45)

[店休日] 不定休



福岡県産ラー麦にこだわって開発した ラー麦100% 麺 スープの絡みと喉ごしが良い独自製麺!

本当の『博多とんこつ』の味を知ってもらいたい。【九州産指定】

新鮮な九州産豚の頭骨にこだわった とんこつスープ 老若男女問わず好評いただいています!



Q:ラー麦とは?

博多ラーメン 龍の麺は、ラー麦100%麺。独自製法によりコシが強く、ゆで伸びしにくい麺です。輸入外麦に比べ、原価が高く扱いが難しいのですが、当店はラー麦のおいしさをもっと伝えたい、地域の農業に貢献したいという強い思いから赤字覚悟で替玉を50円で提供いたしております。



丁寧に下処理を行うから、あっさりしてコクが出て、臭みが無くなります!



平日・土・日・祝日関係なく毎日実施

元祖!! 替え玉 50円 何玉でもOK! 全種類OK!

麺・スープは毎日博多より直送。ラー麦100%麺で広島初上陸!



OPEN特典

このクーポン持参で

ゆで卵(1ヶ)

無料



※ラーメン1杯につきお一人様1個限り