



当店は毎週火曜日だけ

伊藤商店

になります!!

毎週火曜日のみ暖簾を変え、別ブランド
「中華そば 伊藤商店」として営業しております。
大山鶏をベースに煮干し、節系を加えたスープに
特徴の異なる醤油を合わせた「黒」と「白」を
是非一度、ご賞味ください。

※火曜は「でびっと」の商品の提供はございません。



中華そば 黒



九五〇円

黒味玉入り



一一〇〇円

自家製手包み

黒ワントン麺



一一五〇円

杯数限定

黒チャーシュー麺



一二〇〇円

黒味玉チャーシュー麺

一三五〇円

麺のおかわり

替玉

麺の大盛は出来ません。

一五〇円

トッピング

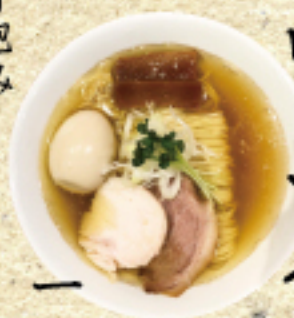
・九条ネギ・玉ネギ・メンマ・のり(五枚) 各一〇〇円
・味玉 一五〇円・ワントン(五個) 二〇〇円
・チャーシュー(プラス三枚) 二五〇円

中華そば 白



九五〇円

白味玉入り



一一〇〇円

自家製手包み

白ワントン麺



一一五〇円

杯数限定

白チャーシュー麺



一二〇〇円

白味玉チャーシュー麺

一三五〇円

ごはんもの

逸品

チャーシュー丼	五〇〇円	黒豚餃子	四五〇円
ミニチャーシュー丼	三〇〇円	おつまみ三種盛り	五五〇円
卵かけごはん	三〇〇円	辛メンマ	三五〇円
明太子ごはん	三〇〇円		
辛子高菜ごはん	三〇〇円		
白ごはん	一五〇円		

お飲みもの

生ビール(中)	五〇〇円	焼酎 芋(黒霧島)	三五〇円
生ビール(小)	三五〇円	麦(いいちこ)	三五〇円
瓶ビール	五五〇円		
角ハイボール	三五〇円	コーラ	一五〇円
コークハイボール	四〇〇円	オレンジ	一五〇円
ジンジャーハイボール	四〇〇円	ジンジャーエール	一五〇円

伊藤商店のこだわり

◎スープ

銘柄鶏「大山鶏」をベースに、ムロアジ節、秋刀魚節、片口煮干、羅臼昆布などを加え、温度管理を徹底し、長時間じっくり抽出しました。

◎カエシ

黒のカエシ 小豆島産の木樽仕込み醤油を数種類ブレンドし、非加熱で数日間寝かせました。

白のカエシ 愛知県産の白醤油をベースにホタテ、スルメの旨味を加えました。

◎麺

長年お世話になっている「カネジン食品」さんにご協力を頂き、国産小麦「夢絆H」を100%使用した、しなやかな喉越しの細ストレート麺を作っていました。卵不使用。