



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。



大山鶏をベースに、魚介の旨味を加え、じっくり抽出したスープに、特徴の異なる醤油を合わせた「黒」と「白」。化学調味料一切不使用。
小豆島産 木樽仕込み濃口醤油 使用
愛知県産 白醤油 使用

中華そば 黒



九五〇円

黒味玉入り



一〇七〇円

自家製手包み

黒ワンタン麺



一一五〇円

杯数限定

黒チャーシュー麺



一二三〇円

黒味玉チャーシュー麺

一三五〇円

中華そば 白



九五〇円

白味玉入り



一〇七〇円

自家製手包み

白ワンタン麺



一一五〇円

杯数限定

白チャーシュー麺



一二三〇円

白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

・青ネギ・玉ネギ・メンマ・のり(五枚) 各一三〇円
・味玉 一二〇円
・ワンタン(五個) 二〇〇円
・チャーシュー(プラス四枚) 二八〇円

ごはんもの

逸品

チャーシュー丼	五八〇円	黒豚餃子	四八〇円
ミニチャーシュー丼	三五〇円	おつまみ三種盛り	六五〇円
卵かけごはん	三五〇円	辛メンマ	四〇〇円
明太子ごはん	三五〇円		
辛子高菜ごはん	三五〇円		
白ごはん	二〇〇円		

お飲みもの

生ビール(中)	六〇〇円	コーラ	三〇〇円
生ビール(小)	四五〇円	オレンジ	三〇〇円
瓶ビール	六五〇円	ジンジャーエール	三〇〇円
角ハイボール	五〇〇円		
コークハイボール	五〇〇円		
ジンジャーハイボール	五〇〇円		

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、ウルメ節、ウルメ煮干、片口煮干、羅臼昆布、椎茸などを加え、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貝柱、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ただきました。卵不使用。