

らーめん餃子処  
につさと

地元の特産で作る  
最高の麺に  
こだわりのこだわり  
がある。

栃木県産の珠算小麦粉を使い  
日光連山の伏流水を使う。  
小麦本来の味と食感を  
多加水と手もみで仕立てた。  
こだわりの麺

麺を活かす  
具材は  
限りなく  
素朴に  
香り豊かな  
醤油スープで  
お楽しみ下さい



# しょうゆ らーめん

## 680円

10:00~14:00 ランチタイム限定サービス

小寸めちやあはん  
らーめんと  
セットで +300円



醤油

ちやあしゅうめん

790円

宮ゆず 入り  
ご当地

ゆず塩らーめん

780円

味噌らーめん

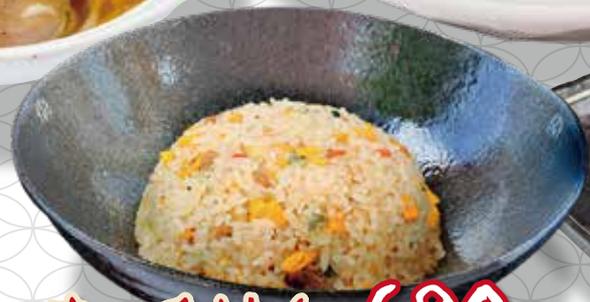
780円

塩らーめん

760円

味噌  
ちやあしゅうめん

890円



ちやあはん 680円



焼き餃子 380円

宮都宮  
"ねぎにら" 入り