

～これが自慢の醤油味～

「オススメは？」と思われたら「但馬黒そば」か「中華そば」をご注文ください。

但馬黒そば

（北兵庫一の濃い味醤油麺）



「但馬黒そば」はオーナーが惚れ込んだ大阪発祥の「高井田系」を再現いたしました。
ただ再現したのではなく、地元但馬の食材をふんだんに使用しています。
高井田系の代名詞：「ガツンと濃い醤油味」は、
但馬の醤油を独自ブレンドして作った当店オリジナルです。
もちろん高井田系は「太麺」がオススメ！
但馬の美味しさがつまった、「高井田系」…それが、「但馬黒そば」です。
賛否両論のガツンと濃い味醤油をご堪能ください。

並：650 円
大：750 円
太麺 or 細麺



（王道の味）

中華そば

「中華そば」は、「昔食べたあの味」を再現いたしました。
「但馬黒そば」とは対照的に須臾はもちろん、
自慢の「鶏ガラ黄金スープ」の風味を存分に楽しめる：「薄味」
どなたでもおいしく食べて頂ける自信がある：「普通味」
の2種類を用意いたしました。
中華そばの基本は細麺ですが…太麺でもおいしく食べて頂けます。

※中華そばは「薄味」への変更も可能です。