

豚骨細麺

(約105g)

替玉1玉
サービス

豚骨醤油

最初に麺の **カタさ** を
お願いします

最初と違う堅さでお楽しみ下さい

- 硬 ↑
- ゆで時間
- コナ落し **5秒** 粉落しだけ
ほとんど生めん
 - ハリガネ **15秒** メツチャ
固いよ~
 - BK **30秒** 固め好みの方に
(バリカタ) 大人気!!
 - カタめ **50秒** 歯ごたGOO!
普通に飽きた方是非!!
 - フツウ **1分20秒** ほどよい食感!!
 - やわめ **2分** ムチコムチ麺
これも有りかも
 - バリやわ **3分** こいつはヤバイ!
歯がなくてもOK
- ↓ 柔



次は **無料** トッピングをお好みに選んで下さい。

	ノーマル	マシ	マシマシ
お肉の枚数	1枚	2枚	3枚
青ねぎの量	約10g	約30g	約45g
もやしの量	約60g	約120g	約180g
背脂の量	少々	こってり	コテコテ
刻みニンニク	少々	約2g	約4g
うま辛脂 <small>(あぶら)</small> 別皿でご用意します	なし	ピリッ!うま!!	カラッ!うま!!