



新宿中村屋 監修

欧風カレー

9 / 2
(火)



1901年創業の老舗、新宿中村屋が監修した
コク深いデミの味と奥深い香りの欧風タイプ
のカレーです。

¥690



新宿中村屋

明治 34 (1901) 年創業の新宿中村屋。創業当初はパン・和菓子、大正の中頃には洋菓子の販売、昭和の初めからはレストランを開店。時代とともに世に送り出してきた独創的な料理や商品の数々は伝統の味として現在も愛され続けています。





「ミスターラーメン」こと
せたが屋店主 前島 司

せたが屋



9 / 4
(木)



せたが屋監修

鶏風味香る 鶏塩ラーメン

丸鶏スープにホタテの風味をブレンド、鶏のチャーシューと
相まってさっぱりながらも旨み溢れる塩ラーメン。

690円



三代目 たいめいけん
茂出木浩司シェフ監修

たいめいけん ラーメン



9 / 11
(木)

¥ 690



たいめいけんは、1931年に現在の中央区新川に創業。初代シェフの茂出木心護氏が「泰明軒本店」にて修行し、「泰明軒」の屋号を引継ぎ独立。「西支御料理泰明軒」には洋食だけではなく中華料理もあり、東京で初めてシューマイを提供したお店と言われている。そのため現在のたいめいけんでも洋食店としては珍しくラーメンを提供している。現在は三代目となる茂出木浩司氏がシェフを務め、テレビや雑誌などの出演で広く知られている。