

らーめん餃子処  
につさと

地元素材で作る  
最高の麺に  
こだわりのこだわり  
がある。

栃木県産の珠泉小麦粉を使い  
日光連山の伏流水を使う。  
日光連山の伏流水を使う。  
小麦本来の味と食感を  
多加水と手もみて仕上げた。  
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

## 730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

960円

ご当地「宮ゆず」入り

ゆず塩らーめん

830円

味噌らーめん

800円

塩らーめん

760円

味噌  
ちやあしゅうめん

1,030円



ちやあはん 730円

焼き餃子 380円

ご当地宇都宮  
「ねぎら」入り