

『めんきや』

7つのこだわり

1、特製スープ

無化調の鶏豚骨ガラスープに、京丹波高原豚(腕肉)と最上級ランクの国産背脂(A脂)を長時間じっくりと煮込むことで素材の旨味のすべてを引き出し凝縮させたあっさりながらも深みのあるスープに仕上げております。



2、 麺

麺穀家の麺は、26番手(約1mm)のストレート細麺を使用しております。サラリとしたスープともよく絡み、香りと旨味を引き出し相性抜群です。

3、 チャーシュー

～京丹波・日吉ファーム～

自然豊かな丹波高原『日吉ファーム』で育てられた京丹波高原豚を使用。甘味が強く、柔らかな霜降り肉の風味を最大限に味わっていただけるようラーメンをご提供する直前に必要な量のみスライスしております。丁寧に丁寧に煮込んだ、当店自慢の手作りチャーシューです。



4、 背脂

特製スープで長時間煮込む国産ロースの脂身は、スープへ旨味とコクを引き出すだけでなく、ゼラチン状になったフルフルとした食感で麺穀家のラーメンを際立たせます。

5、 京地玉

～京都・西田養鶏場～

厳選されたこだわりの飼料を与え、生産者様が大切に育てた国産鶏「もみじ・さくら」の京地玉です。良質な玉子の濃厚な味わいは、一味違います!! 生で食べると甘味とコクが実感できます!!



6、 お客様のお好み

麺の硬さ、背脂・ネギ・メンマ・ニンニクの量・一味の有無をお伺いしております。1杯1杯、お客様のお好みでご注文ください。

7、 食後のお抹茶

～京都・小澤清風園～

東寺の向かいにある、創業120余年宇治茶一筋のお茶専門店『小澤清風園』のお抹茶です。石臼でじっくり挽かれた上質なお抹茶を、食後に無料でお出ししております。

京のお茶
紫 清風園

