



「京都拉麺小路」新店舗オープンのご案内について

全国各地の名代ラーメン店が集結した「京都拉麺小路」は、今年の11月で17周年を迎えます。今回新たに京都拉麺小路に仲間入りする店舗は、京都・四条烏丸に拠点を置く「たか松」です。さらにパワーアップした京都拉麺小路に是非ご期待ください。

1. 新規店舗紹介

店舗名: 京都 麵匠 たか松

長野県産石臼挽き全粒粉を練り込んだ、小麦の風味豊かな自家製レシピの細麺を使用。味わい深い厳選鶏の旨みと、かつお・さば・ホタテなど数種類の魚介のバランスを重視したスープが、麺の美味しさを引き立てます。

途中で、玉ねぎやすだち、黒七味を加え、味の変化を楽しみながらお召し上がりください。残ったつけ汁は、魚介からとったダシで割り、あおさのりを加えることで、最後の一滴までお楽しみいただけます。京都らしい「つけ麺」を是非ご賞味ください。

- ① 店舗面積: 60.27 m² (18.26 坪) 席数 26 席
- ② 主力商品: つけ麺(鶏魚介)
- ③ 特長: 石臼挽き全粒粉使用の細麺と鶏魚介スープのバランスが◎



つけ麺(鶏魚介) 並盛 870 円



煮干し香るらぁ麺 並盛 690 円

2. オープン日

2021年4月9日(金)