



羽根付き肉汁餃子(5個) ¥302

できたて熱々をほおぼると、中からジュワッとあふれ出る肉汁と、カリカリの羽根の食感が堪能できる。特製ダレとの相性もバッチリだ

鶏白湯のこだわり

ローストした鶏の旨味がギュッ!

ローストした国産鶏肉とさまざまな種類の香味野菜を煮込むこと長時間。独特のとろみ、コクのある濃厚スープは、鶏の旨味を最大限に引き出している。



◎濃厚でコラーゲンたっぷり



◎店内は和風の落ち着いた雰囲気。余裕のスペースで周囲を気にせずラーメンの味に集中できる◎出店して半年以上。この濃厚&こってりスープを求めて、連日多くの客が訪れる

広島市安佐南区八木



**とりの助
八木店**

とりのすけ やぎてん

☎082-873-2368

クーポン

手間暇かけて丸鶏を炊き出した鶏白湯スープを使うラーメンが楽しめる店。店内にはガラス張りの製麺室があり、冷蔵庫で一昼夜寝かせて熟成させる手作り麺を作る様子を見られる。スープ、麺だけでなく醤油、みりんベースのタレで煮込んだチャーシューなど、こだわりが集結したラーメンは絶品!



〒広島市安佐南区八木5-4-16
 ☎11:00~24:00(L.O23:40)
 困なし
 圏48席(カウンター10、テーブル38)(屋外)
 ☎26台(無料)
 圏〇梅林駅より徒歩5分

濃厚鶏そば味玉

¥842

丸鶏の旨味を追求したトロトロのこってりスープは、自家製麺と相性抜群。具材は味玉、炙りチャーシュー、白ネギ、メンマ、水菜がのる

中/角/ストレート
 自家製麺 / 130g

透明 ———— ★ ———— 不透明
 タレ▶塩 油▶鶏油
 スープ 種類 ▶ 丸鶏
 こってり ———— ★ ———— あっさり

**国産鶏をローストした
究極の濃厚鶏白湯**

15年
4/25
OPEN