

県産食材の魅力で、美味しい「縁(えにし)」をつなげたい!

34 らーめん 檜蔵 (千葉県千葉市)

ラーメン



Chef's CHIBA
登録レストラン



「いちおしメニュー」

地蔵ラーメン

県産の無農薬野菜に、黒・白の生キクラゲは君津市産! 林SPFポークを使ったメニューも豊富で、お客様のニーズにあわせたメニューづくりを心掛けています。千葉県の魅力をHPなどで発信していて、お店を出しているご飯(市原市産)の米農家さんも店内の掲示板で紹介、しっかり応援しています。

スタッフが心を込めて手作りしたかまぼこの地蔵が2つ並んだ「地蔵らーめん」は、味噌ベースのスープが美味。圧巻の3玉3人前で、友人やカップルでシェアして食べられるスペシャルラーメンです。もちろん1人でもOK。ご注文いただいた方には縁結びの赤い糸を贈呈しています。ぜひご賞味あれ。



県産食材が盛りだくさん、味噌とんこつ味の「縁(えにし)ラーメン」。林SPFポーク使用。



林SPFポークの旨みが堪能できる「肉そば」。塩ベースのスープにネギと柚子が香ります。



紅白の提灯が目印! らーめんはもちろん、夜は居酒屋としてお酒&おつまみも楽しめます。

千葉県千葉市稲毛区園生町406-7
千葉都市モノレール2号線
動物公園駅(出入口1)から徒歩17分
TEL: 043-253-3579

営業 11:00 ~ 14:00 17:00 ~ 22:00 (L.O.21:00)
休 水曜日 席 約30席 P 7台

禁煙 お子様歓迎 1名様から
クレジットカード



お店からの一言

「おいしい」を創るために
地元の方たちと、力を
合わせています