

話題のプレハブ屋台を2人で貸し切り! 全品らーめん!?! のアニバーサリーコース

激せま店としてTVや雑誌で注目される、プレハブ屋台の塩らーめん専門店。
高級料理店並みの上質素材を使ったラーメンと、
頑固マスター・田中秀明氏のキャラクターが常連客のココロを掴んで離さない。
ここで提供しているのが、一風変わった「貸切アニバーサリーコース」だ。
ラーメン用の秘伝ダシを仏料理のフォンのように使うなど、一品一品がラーメンの進化形。
アワビやホタテ、生ウニ、鴨などを贅沢に使用した全7品を、2人で20,000円で楽しめる。

Anniversary Menu 20,000yen/ 2persons



チャーシュー麺

鴨肉をチャーシューに、パンとキャベツを麺に見立てたメイン料理。イチゴジャムと黒コショウのソース、らーめん用の秘伝ダシで炒めたキノコが絶妙にマッチ



ネギらーめん

ハート型の平打麺を、らーめん用ダシで炒め煮したネギのソースで。具は焼きホタテやミックスビーンズ。付け合わせに、生ウニ入りリゾットか和え麺を選べる



同コースにはワインもセット。名声高いウィリアム・フェブルの「シャブリ(白1本)」か「赤白ワイン2本セット」から選べる

アワビの冷麺
黒い味玉
キュウリとスペアミントの冷たいスープ
チャーシュー麺
ネギらーめん
マンゴープリン(※季節により変動あり)
ワイン



アワビの冷麺

新鮮なアワビを贅沢に使用し、冷水でシメた麺と一緒にいただく。アワビの肝をソースにした、風味豊かな一皿

宴会コース6品3,500円

常連客に好評の宴会コースは2,500円～5,000円。こぶし大の「唐揚げダイナマイト」や激辛「地獄炒め」などインパクト満点だ。シメの塩らーめんは、鰹本枯節でとる日本料理秘伝のダシ、大山鶏丸ごと1羽、稀少な本鴨の脂を使ったスープが絶品※最大11名まで、20,000円から貸切可

■コースメニュー
元気サラダ ニンニク入り薬味ソース
唐揚げダイナマイト
オクラとじゅんさいの柚子風味
豚肉と野菜の地獄炒め
地獄の麻婆豆腐
塩らーめんミニ

塩らーめん あいうえお

ご予約はメールで! info@aiueo.nu

住所: 目黒区目黒3-1-11
ラーメン営業: 土日月祝 11:00 ~ 22:00
コース営業: 火~金 11:00 ~ 22:00
※コース予約の場合のみ営業
席数: 5席 ※宴会コースは11席まで対応可
交通: JRほか目黒駅西口より徒歩12分

