



食べたい
見たい
聞きたい
遊びたい
買いたい
学びたい
働きたい
前橋新聞

前橋発、新しい風

〈めぶく〉

the maebashi shimbun

me bu ku



SHARE:



食べたい
見たい
聞きたい
遊びたい
買いたい
学びたい
働きたい
前橋新聞

前橋発、新しい風

〈めぶく〉

the maebashi shimbun

me bu ku



▲塩豚バラ丼。味噌汁と香の物付き

豚バラは「旨塩」の味付けです。塩、コショウをベースに旨みを出す調味料や香り付けのニンニクやショウガ、ゴマ油を加えたよう。さっぱりとしていながら奥深い味でご飯が進みます。

白ネギがいい仕事しますね。豚バラの脂っぽさを中和してくれます。海苔の香りもいい。



食べたい
見たい
聞きたい
遊びたい
買いたい
学びたい
働きたい
前橋新聞

前橋発、新しい風

〈めぶく〉

the maebashi shimbun

me bu ku



▲豚バラ肉の量がすごい

ちょっと遊び心を出して、マヨネーズを足すと…。いいじゃないですか。一気にジャンキーになりました。キムチも合うでしょう。

すっきり透明な塩ラーメン

相方は塩ラーメンにしました。素晴らしく透明なスープです。一口、味見を。えっ、美味しい。ラーメン専門店に負けていません。雑味がなく、すっきりした味。函館の塩ラーメンのようです。



食べたい
見たい
聞きたい
遊びたい
買いたい
学びたい
働きたい
前橋新聞

前橋発、新しい風

〈めぶく〉

the maebashi shimbun

me bu ku



▲麺がよく見える透明なスープ

麺はそうめんのような極細。持ち上げてみると、1本が50㌦以上あります。吸りがいいですね。

具は丸いチャーシューにコーン、ワカメ、ナルト。これで500円はかなりお値段以上ですね。



食べたい
見たい
聞きたい
遊びたい
買いたい
学びたい
働きたい
前橋新聞

前橋発、新しい風
めぶく
the maebashi shimbun



▲この麺が異常なくらい長い

500円メニューには塩やきそばもあり、夏向けの構成でしょう。塩豚バラ丼は早々に売り切れとなっていました。人気のようです。

食事処は入浴しなくても利用できます。受付で食事に来た旨を話すと、2時間まで滞在できます。夜や週末は混雑するようですが、平日の昼間は狙い目。テレビを見たり、マッサージ機にかかったり。ちょっと、サボるのにいい場所、見つけました。



食べたい
見たい
聞きたい
遊びたい
買いたい
学びたい
働きたい
前橋新聞

前橋発、新しい風
めぶく
the maebashi shimbun
me bu ku



▲追加のサラダもたっぷり

メニュー

塩豚バラ丼・・・	500円
塩ラーメン・・・	500円
かき揚げ天井・・・	500円
コロッケカレー・・・	500円
塩やきそば・・・	500円
豆腐サラダ（以上、平日限定）・・・	500円
手作りポークカレー・・・	490円
醤油ラーメン・・・	500円
もつ煮定食・・・	850円
アジフライ定食・・・	700円