

8番のナツメン

キブンで選べる!キオンで選べる!

これまでの販売データが示す、
キオンと冷やし麺メニューの密接な関係。
8番らーめん独自の裏付けをもとに、
冷やし麺メニューをキオン別にご提案します。



NEW

冷たい、だしうま。

35℃ 猛暑日

冷んやり
和だしらーめん 細麺

1玉 690円(税込759円)

2玉 890円(税込979円)

お客さまの声でより美味しく!リニューアル!詳しくは裏面へ!



酸味で、さっぱり。

30℃ 真夏日

冷めん 細麺

1玉 770円(税込847円)

2玉 970円(税込1,067円)

タレで、あつさり。

25℃ 夏日

ざるらーめん 細麺

1玉 600円(税込660円)

2玉 800円(税込880円)



※ざるらーめんのタレの追加は100円(税込110円)です。

8番のナツメンお得なセット!



8番餃子とのセット
+ 240円(税込264円)



海老餃子とのセット
+ 330円(税込363円)



ミニ炒飯とのセット
+ 310円(税込341円)



鶏の唐揚げとのセット
+ 450円(税込495円)

8番らーめん

8番のナツメン
詳しくはコチラ!



※【アレルギーをお持ちの方へ】
8番餃子と海老餃子は同じ調理器具を使用しています。
※期間限定メニューのため、無くなり次第、
販売終了とさせていただきます。
※全ての麺、点心はテイクアウトできます。
※アクロスプラザ児島店では販売しておりません。

NEW



和だし
らーめん

細麺

1玉 690円(税込759円)

2玉 890円(税込979円)

お客さまの声をもとに

より美味しく!
リニューアル!



「和だし」が決め手!こだわりの冷たいスープ

だし
丁寧にとった「出汁」と、鶏の旨味が決め手の極上スープ!



散布産昆布と、5種の節(いわし・宗田かつお・さば・ムロアジ、鰹)で丁寧にだしを取り、鶏の旨味を加えた、すっきりとした冷たいスープです。

「和だし」に合う
しっとり鶏チャーシュー!



今年の「和だしらーめん」は「^{はちみ}八味」で味変!が楽しめる!

8種の素材をブレンドしたオリジナル香辛料

^{はちみ}
和だしらーめん専用「八味」

柚子や青海苔の香りが風味豊かに広がり、胡椒や唐辛子などのスパイスでキリッと引き締まった味わいに変化します!

8種のスパイス

柚子皮

ブラックペッパー

ホワイトペッパー

陳皮

唐辛子

オニオン

ガーリック

青海苔



テイクアウトには付きません

