



和食料理人

升萬食品有限公司



麺

「つけそば 笑う門には福喜多る」で使用しております、麺は広島市西区中広町にある創業九十二年の老舗製麺会社の升萬食品さんが「笑う門には福喜多る」のために作っていただいたオリジナル麺。スープに絡むように何度も試作していただいた麺は三種類。

平 麺

歯応え、味、香り、見た目、スープとの絡み、すべて「よし」を目指して開発した特注の平打ち麺。数日熟成し完成した、コシありもっちり麺。

麦 麺

見た目が茶色の全粒粉入り麺。栄養価も高く、小麦本来の香りと味を堪能できる。

極太麺

店内で手切りした極太麺。幅広で食べ応えもあり。啜るのではなく、噛む。噛むごとに麺の香り、旨味を感じる事ができる。

豚骨鶏ガラ 昆布之出汁

和食の料理人がつけそばのスープを作りました。大量の豚骨と鶏ガラに香味野菜を加えゆっくり時間をかけて煮出した濃度の高いコラーゲンスープ。豚と鶏の旨味をぎゅっと閉じ込めた深い旨味が特徴です。さらに、いりこや宗田節、鯖節を加えパンチのある魚介スープが完成しました。麺は昆布水に浸してあります。昆布水が麺に絡み、喉越し良くふわりと薫る風味が食欲をそそります。食べると思わず笑顔になる、そんな想いで完成したつけそばです。

吊るし炭焼 チャーシュー

昔ながらの製法。炭火でじっくり燻した焼豚。吊るすことで余分な脂を落とし、旨味だけを残しました。口に入れると香るふわっとした炭焼きの香り。丁寧に時間をかけて作りました。ぜひ、ご賞味ください。



笑う門には
福喜多る
ふくきた

つけそば



平 麺

スタンダードな平打ち麺。喉越し、香り、スープとの絡みすべて「良し」。



麦 麺

見た目が茶色の全粒粉入り麺。栄養価も高く、小麦本来の香りと味を堪能できる。



極太麺

店内で手切りした極太麺。幅広で食べ応えもあり。吸るのではなく、噛む。旨味あふれる豪快麺。



三種の麺

一そば

ひとつの麺のみを愉しむつけそばです。右からお好きな麺を一つお選びください。

【麺：並盛、大盛均一価格】

六八〇円(税抜)
七四八円(税込)

二そば

一度で二度楽しめる喜びも笑顔も倍増！右からお好きな麺を二つお選びください。

【麺：並盛、大盛均一価格】

七三〇円(税抜)
八〇三元(税込)

三そば

こだわり麺すべて味わえるセット。それぞれ個性の違う麺を楽しんでください。

【麺：並盛、大盛均一価格】

七七〇円(税抜)
八四七円(税込)

一そば

セット

もやしセット

十一〇〇円(税抜)
一二〇〇円(税込)



吊るし炭焼

チャーシューセット

十一六〇円(税抜)
一二六〇円(税込)



汁そば

豚骨スープとはまぐりの出汁。

あっさりなのに

しっかりとしたコク。

麺は程よい弾力の細麺。

和食の料理人が作るそばを

ぜひ、ご賞味ください。



豚骨はまぐりそば

850円(税抜)
935円(税込)

花 ひらく

花のように盛り付けた吊るし炭焼きチャーシュー。豚肩ロースを使用。ふわっと炭焼きの香り。程よい脂と赤身の旨味が食べ飽きない美味しさ。



花盛チャーシュー

【平麺・スープ・花盛チャーシュー】

1,130円(税抜)
1,240円(税込)

【麺：並盛・大盛均一価格】

トツピング

豚肩チャーシュー

一二三〇円(税抜)
一三三〇円(税込)

豚バラチャーシュー

一二三〇円(税抜)
一三三〇円(税込)

もやし

一一〇〇円(税抜)
一二〇〇円(税込)

メンマ

九〇〇円(税抜)
九九〇円(税込)

味玉

九〇〇円(税抜)
九九〇円(税込)

焼海苔

九〇〇円(税抜)
九九〇円(税込)

ごはん

スープにごはんをいれてどうぞ。

白ごはん

一五〇円(税抜)
一六五円(税込)

おむすび 一ケ

一五〇円(税抜)
一六五円(税込)



雪若丸

お米は、山形県産の雪若丸を使用。大粒で一粒、一粒の弾力があり食べ応えあり。

笑う門には 福喜多る

ふくきた



つけそば 食べ方指南

■その一 何もつけずに麺だけで

笑う門には福喜多るの主役は「麺」です。

小麦の風味や食感をダイレクトに感じてください。

麺は昆布水に浸かっています。昆布の風味で麺がコーティングされているのでそのままでもお召し上がりいただけます。

■その二 つけ汁につけて

おすすめは麺をつけ汁に半分ほどつけてお召し上がりください。
つけ汁につける前と後では麺の食感も変化します。

■その三 味変

「魚酢..煮干し入りの酢」 魚の旨味とさっぱり感をプラス。

「辛酢..唐辛子入りの酢」 辛味とにんにくの香りをプラス。

「フライドオニオン」 コクをプラス。

卓上にご用意しております。ご自由に味変をお楽しみください。

■その四 最後に昆布水を

麺を食べ終わり残った昆布水をつけ汁に入れてスープとして
お召し上がりください。

また、ごはんをつけ汁に入れても美味！

ぜひ、お試しください。