

風雲見

鸡汤 × 鱼类的双汤底

用国产的鸡肉、鸡骨、海带、木鱼花、沙丁鱼等精心熬制8小时而成的鸡汤，沉淀6小时，通过一整天让它成为独特匠心的浓汤。

推荐



特制沾面

面的
份量
(煮前)

普通 (200g) 1300円

大碗 (300g) 1400円

特大碗 (400g) 1500円



沾面

面的
份量
(煮前)

普通 (200g) 1050円

大碗 (300g) 1150円

特大碗 (400g) 1250円



特制拉面

面的
份量
(煮前)

普通 (170g) 1250円

大碗 (255g) 1350円



拉面

面的
份量
(煮前)

普通 (170g) 1000円

大碗 (255g) 1100円

配菜

溏心蛋
150円

紫菜
150円

叉烧
250円

笋干
150円

小葱
150円

酒类

啤酒
(334ml/瓶) 500円

乌龙茶
(200ml/瓶) 300円

无酒精

可乐
(190ml/瓶) 300円