

東京グルメレポート

らぁ麺やまぐち

立地: 東京都新宿区西早稲田 3-13-4

去年食べログの百名店に選ばれた名店。

評価は最高レベルの3.79

お店の外観は地味な感じ。



らぁ麺やまぐちの看板メニューは鶏そば。

会津地鶏メインに羅臼昆布の出汁を加えた

スープで仕上げた特製鶏そばと鶏つけそば

が看板メニュー。会津地鶏、山水地鶏、

吉備鶏から旨みを抽出している極上のスープ

で仕上げた極上の醤油ラーメン。



<メニュー>

- ・ 鶏そば（塩） 1050円
- ・ 味玉鶏そば（塩） 1200円
- ・ 特製鶏そば（塩） 1480円
- ・ 鶏そばセット（塩） 1300円



今回は特製鶏そばを注文。

テーブルの色にもこだわりが見られました。

このお店はチャーシューにもこだわっており、

注文があってからお肉を切り始めます。

スープを食べた一口目から鶏の香りが広がって

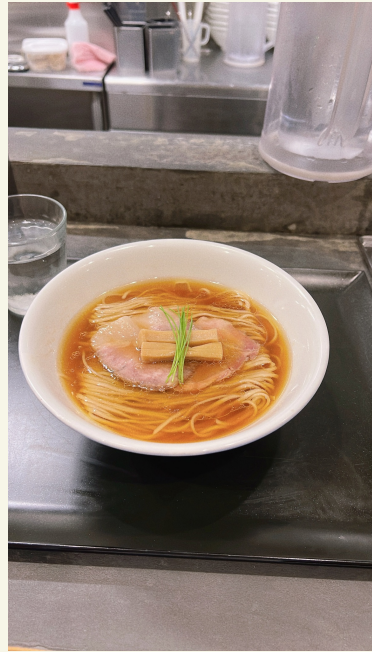
とても美味しい。麺もツルツルで美味しく、

トッピングはチャーシューが二種類で口の中

でとろけるような旨み。ワンタンは生姜

の味と肉の味が美味しかった。





https://instagram.com/sibuya_foods?igshid=OGQ5ZDc2ODk2ZA==



インスタ始めました！

2023.7.3

佐藤晋大朗レポート