



自家製押し製法

とくやま麺



麺

TOKUYAMANoodle



韓国冷麺といえば、「徳山冷麺」と言われるほど、とくやま麺は「韓国麺」を日本にご紹介し続けてきました。また日本で初めて自社工場に「押し製法」を導入し、本場韓国の伝統の味を再現するのに成功するとともに、細麺、平麺など「韓国麺」に最適の多様な麺を製造。トッサンシッタンでは、日本でも例を見ない多種多様な韓国麺食をご提供しています。

冷麺



●韓国冷麺人気 No.1
徳山冷麺 ¥600



●特選どんぐり粉使用
どんぐり冷麺 ¥650



●梅としそのさっぱり感
梅しそ冷麺 ¥650



●やみつきになる辛さ旨さ
ピビン麺 ¥650



●肉を麺に包んで食べる
ユッサムネンミョン
(4月~9月) ¥950



温麺



●コラーゲンたっぷり
参鶏湯ラーメン
¥750



●特別仕立ての牛骨スープ
ソルロンタン麺
(10月~4月) ¥750



●絶品鶏肉スープ仕込み
カルクッス ¥750
(10月~3月)



●コクのある辛さが絶品
ユッケジャン
うどん ¥750



●伝統の黒肉味噌ダレが最高
チャジャン麺 ¥750

ごはん



ユッケジャンクッパ
¥750



豚カルビ丼
¥650



ライス
¥150

セットメニュー

麺類プラス 350円
ミニ豚カルビ丼セット

TAKEOUT 袋代 ¥10

ユッケジャン麺	¥750	チャジャン麺	¥750	トッポギ 8本	¥500
チーズダッカルビ丼	¥990	ブルコギ丼	¥800	ヤンニョンチキン	¥550
豚キムチ丼	¥800	ユッケジャンクッパ	¥750	チーズトッポギ 8本	¥600
				ニラチヂミ	¥550

