

大田双葉カントリークラブ



つけめん
TETSU



「TETSU」つけめん 1,590円(税込)

麺が冷たいスタイル。強火で炊き出した豚骨と鶏ガラスープに煮干し、鰹節、鯖節の旨みを凝縮させた魚だしを合わせた濃厚な一杯。

追加料金 +260円(税込)



東京都台東区千駄木本店 開業時

つけめん
TETSU



つけめんブームの火付け役

2005年東京台東区千駄木に開業以来つけめんの専門店として営業。つけめんのスープは徹底した温度・時間管理のもと、丁寧に煮出した濃厚な魚だしと三日間かけて炊いたゲンコツ、鶏ガラのスープを合わせ、おいしさが凝縮されています。何度も研究し試行錯誤して作り上げたスープは日々進化しており、「少しでもおいしくなるように！」と毎日、毎日一生懸命仕込んだ「つけめん TETSU」の味をそのままご提供いたします。

