

のっけご飯と中華そば 95

2017年11月1日（水）オープン！

日本空港ビルデング株式会社のグループ会社である東京エアポートレストラン株式会社（本社：東京都大田区羽田空港3-3-2 代表取締役社長 赤堀正俊）は、国内線第2旅客ターミナル3階に、「のっけご飯と中華そば 95」をオープンいたします。

国産の鶏から出汁をとったこだわりの透き通ったスープは、香りと旨みの上品な味に仕上げました。スープによく絡むように、あえて楕円形に成形したコシのある特製麺をあわせました。

下味をつけて一晩寝かせ、低温調理したチャーシュー（豚・鶏）をトッピングした、自慢の中華そばをご堪能ください。

また、のっけご飯は中華そばの醤油ダレを合わせたチャーシューや大和芋と刻みわさびなど、こだわりの食材をのつけたご飯で中華そばとの相性抜群です。セットでもお楽しみください。



【お問い合わせ】

東京エアポートレストラン株式会社 営業部 業務課

電話（03）5757-8829 FAX（03）5757-8872

（9:00～17:30）※土日祝日除く



□ メニュー

～おすすめセット～

- ・中華そば【醤油】
+炙りチャーシューごはん 1,240円
- ・中華そば【塩】
+とろろ刻みわさびごはん 1,240円
- ・自家製肉ワンタン中華そば【醤油】
+ピリ辛鶏チャーシューごはん 1,490円
- ・鶏チャーシュー麺【塩】
+炙りチャーシューごはん 1,590円

～中華そば～

- ・中華そば【醤油】 【塩】 890円
- ・ピリ辛ネギ中華そば【醤油】 【塩】 990円
- ・自家製ワンタン麺【醤油】 【塩】 1,140円
- ・チャーシュー麺【醤油】 1,240円
- ・とりチャーシュー麺【塩】 1,240円

～のっけご飯～

- ・炙りチャーシューごはん
 - ・ピリ辛鶏チャーシューごはん
 - ・とろろ刻みわさびごはん
- 各350円

～こだわり～

□ スープ

国産の親鶏と香味野菜、昆布を使用し煮込んだ、透明度の高い、旨みの詰まったスープ。

□ 豚チャーシュー

下味をつけて一晩寝かせた肩ロースを低温調理で仕上げました。醤油糀を使って桜色に仕上げています。

□ 鶏チャーシュー

胸肉を一晩塩麴に漬け込んで、低温調理で旨味を逃がさずに柔らかくジューシーに仕上げました。

□ 海老ワンタン

つるつる感を出すために薄く仕上げた生地に、粗く潰した自家製の海老餡を包み、海老のぷりぷり感を楽しめます。

□ 肉ワンタン

つるつる感を出すためにうすく仕上げた生地に、くわいや九条ネギ、鶏スープを練り込みました。ワンタンのつるつる感にくわいのしゃきしゃきが加わった優しい味の肉ワンタンです。

～店舗概要～

□ 店名

のっけご飯と中華そば 95

□ オープン日

2017年11月1日（水）

□ 店舗所在地

羽田空港国内線第2旅客ターミナル3階

□ 営業時間

9:00～20:30 (LO.20:00)

□ 電話

03-6428-8531