

冬のおすすめ商品

千とせ本店

昭和二十四年、難波千日前にて創業。
地元の人や芸人たちに多く愛される、
元々はおいしい肉うどんのお店。
「肉うどん、うどん抜きで」の注文から始まった
「肉吸い」は今や看板メニュー。
今でも多くの芸人さんが訪れます。



大阪 難波

※写真は肉吸いにうずらたまごを入れたイメージです。
※ネギは入っておりませんのでお好みでご用意ください。

うどんを入れて
肉うどんにアレンジも!

[千とせ本店監修]
肉吸い&うずら卵
セット 810円【税込】

かつおとうるめブレンドのシンプルな出汁に
少し甘めの牛肉が入った「肉吸い」と、
「千とせ玉子かけごはん醤油」を使用した
クセになる美味しさの「味付けうずらたまご」。
名店「千とせ」を味わうセットです。



+

