

【すでに満員御礼】

門外不出!醤油を一切使わない「究極の塩だし」で
昼は十割そば、夜はやまと豚のしゃぶしゃぶを味わうそば業界の革命児 **そば助**

池袋西口に5月22日オープン!



初代そば助



牛すじ最強TKG

《そば助革命》その1

関東も関西もない!完全オリジナルの「究極の塩だし」♪



もりそば

関西では薄口醤油ベース、関東では濃口醤油ベースのかえしを出汁で割ったつゆが定番ですが、当店の蕎麦つゆは、醤油は一切不使用。門外不出の塩だしをカツオだしで割って仕上げ、十割そばが映えて映る、澄んだスープが魅力です。またこの塩だしをベースに鰹だしの割合を絶妙に変えながら、かけ蕎麦はもちろん、もりやしやぶしゃぶ、おでんなどに使用。当店独自の黄金比で「究極の塩だし」を様々なメニューで味わっていただけます。

《そば助革命》その2

そば屋の概念を覆す! 味変ワンダーランド♪

そば屋なのに、卓上には一味や七味、ワサビはなし。その代わりに、自家製の激辛ごま唐辛子と、醤油を合わせたニンニク・ニラタレを置いています。塩だしそばを注文したら、まずはそのまま味わい、続いて激辛ごま唐辛子、その後ニンニク・ニラタレへと味を変えながら最後にめでちよい飯をオーダー。残ったつゆとタレにちよい飯を混ぜ込み、余すことなく食べ尽くしてください。また冷しそば“ラーそば”には、8時間かけて作られる自家製ラー油を使用。さらにごまだれを足して、ごまだれラーそばにすると、汁なし担々麺風に早変わりします。

あじへん



激辛牛すじつけそば

《そば助革命》その3

夜は【数量限定・完全予約制】
やまと豚のしゃぶしゃぶが旨いんです♪

やまと豚のしゃぶしゃぶ

やまと豚は、純国産豚にこだわり、厳しい品質管理のもと飼育している豚。きめ細かくて柔らかい肉質と脂肪の甘みがしゃぶしゃぶにぴったり。当店では、このやまと豚を温めた蕎麦つゆにくぐらせて、好みのタレでさっぱりと味わいます。通常は塩だし、ポン酢、ラー油だれが付いてきますが、生玉子に魚粉やカツオオイル、ネギを入れた魔法のタレを追加注文すると、また違う味わいに。もちろんここに卓上の激辛ごま唐辛子、ニンニク・ニラダレを組み合わせて、自分流の味を追求も一興。やまと豚のしゃぶしゃぶは数量限定のため、完全予約制となっております。



貝だしそば

メニュー例

※全て税込表記です。

- ・塩だしそば 380円
- ・日本一おいしい月見そば ... 600円
- ・元祖ラーそば 800円
- ・貝だしそば 900円
- ・ちよい飯 50円
- ・牛すじ最強TKG 1,000円
- ・ガツ刺 550円
- ・やまと豚のしゃぶしゃぶ(完全予約制) 1人前 2,480円



店名 そば助 池袋西口店
住所 東京都豊島区池袋2-4-3 1F
アクセス 池袋駅西口C6出口徒歩1分
TEL 03-6709-2899
営業時間 月～土：11時～翌5時
日・祝：11時～24時
定休日 なし
坪席数 13坪・27席
客単価 昼 700～800円、夜 2,000円
経営 株式会社ビー・スプリングス
代表 八木 大助
WEB <http://soba-suke.com/>

期間限定
コラボメニュー

マルハンダイニング社経営の全国のお食事処「ごはんどき」にて、コラボメニュー期間限定(6/28～8/9)で販売決定!