

2021年6月17日

レンブラントスタイル御殿場駒門

元祖 NO1 塩らーめん厚木本丸亭監修

「鶏白湯塩らーめん」販売開始

～食ベログラーメン EAST 百名店 2020 にも選出された名店～

レンブラントスタイル御殿場駒門は、6月17日より神奈川県厚木市にある名店「厚木本丸亭」監修の鶏白湯塩らーめんをランチメニューの新商品として販売を開始いたしますので、お知らせいたします。

新商品の「鶏白湯塩らーめん」は、「厚木本丸亭」が手掛けたセカンドブランド「麺やぼんず」で提供していた商品となり、魅力的な商品を日本中にお届けしたいという思いからレンブラントオンラインショップでも販売をさせていただいている厚木本丸亭に協力していただき、ランチメニューとして復活をしております。



鶏白湯塩らーめんは、じっくり煮込まれた濃厚な鶏白湯スープの旨味とさっぱりとした塩の味わいが楽しめる一品となっており、鶏がらスープ系らーめんの先駆者監修の商品をぜひご堪能ください。

《店主 岡 雅之氏コメント》

今回レンブラントスタイル御殿場駒門で提供させて頂く「鶏白湯塩らーめん」は濃厚な中でもすっきりとした味わいを感じることが出来る自信の一杯となっております。「豚骨らーめんは重いけど、魚介出汁のさっぱりらーめんでは少し物足りない！」そんな御客様に是非、味わって頂きたいらーめんに仕上がっております。この機会に是非ともご賞味下さい。

◇商品概要

【新メニュー】

厚木本丸亭監修 鶏白湯塩らーめん

販売価格：850 円（税込）

（ご飯・サラダ・お味噌汁は食べ放題）



その他 19 種類のメニューをご堪能いただけます。その他ドリンクバーや煎茶のセットもご用意しております。

◇厚木本丸亭とは

小田急線小田原線「本厚木」駅(南口)より徒歩 8 分の所にある食べログラーメン EAST 百名店 2020 にも選出された塩ラーメンの人気店となります。元祖ラーメンブームの火付け役となった名店の一つであり、当時から現存する数少ないお店です。雑味が全くなき旨味を全面に押し出した透き通ったスープは、出汁の味を強く感じる事が出来、これぞ「日本のらーめん」の美味しさ。さらに、店主自らが厳選した平打ち縮れ麺は、このスープとの相性も抜群です。

店名：厚木本丸亭

住所：神奈川県厚木市幸町 4-10

営業時間：11:00～15:00／18:00～21:00

URL：<https://www.facebook.com/honnmarutei/>

メニュー（一部）

本丸塩らー麺 850 円 / 赤本丸塩らー麺 950 円 / 鶏塩らー麺 950 円

以上