

中華そば
向日葵

当店の中華そば・煮干しそばは
お手帳から御存じの方まで
安心して召し上がって頂きたい思いから
化学調味料無添加のスープに
こだわりました。
醤油・タレ・塩・ラー油・チャーシュー等
全て無添加の自家製で作る
優しい味わいに仕上げられています。

中華そば
向日葵のこだわり

全メニュー自製麺に切り替わりました。
4種の国産小麦を全粒粉をブレンドで製麺し、国産小麦の風味をしっかりと引き出す。
中華そば・秋田県産の産地第一庄産の丸太と島根県産の大山の丸太で
じっくり炊いた麺は、スープに絡みつき、麺・麺の間の
弾力性を保てました。
煮干しそば・3種の煮干しを丁寧に洗い、低温じっくりと出汁
アミノ酸の煮干しと、その旨味をしっかりと引き出す。
醤油・タレ・塩・ラー油・チャーシュー等
全て無添加の自家製で作る
優しい味わいに仕上げられています。

期間限定ラーメン

只今の限定はこちら↓

夏の限定
冷製レモンSOBA

¥1,100
特製¥1,470 味玉入¥1,250

広島産 完全無農薬レモン使用！

鯉・鰯・鮭3種の旨みのあるスープに
自家製レモンオイルを加え爽やかに☆
味が濃く酸味も柔らかな国産レモン
是非一緒に食べてみて下さい！

大盛り不可ですが、
専用のお茶漬け用ご飯(¥200)あります！

中華そば向日葵

お品書き

当店のメニューは全て化学調味料無添加です。

特製 中華そば 醤油/塩・・・¥1,420
味玉 中華そば 醤油/塩・・・¥1,200
中華そば 醤油/塩・・・¥1,050

比内地鶏の丸太と、大山の丸太で炊いた鶏スープに
節、昆布等乾物の出汁も併せてスープ。麺は4種の国産小麦で打った自家製麺を使用。
あっさりながらもコクの深い優しい味わいです。

特製 煮干しそば・・・¥1,420
味玉 煮干しそば・・・¥1,200
煮干しそば・・・¥1,050

黒黒、うるめ、鰯等数種類の煮干しを大量に使いじっくりと低温で煮出した
アミノ酸の豊富なスープ。煮干しの旨味を最大限に引き出しながらもエグみの無い
優しい味わいになっています。

サイドメニュー/アルコール

肉めし・・・¥430 ラガー赤星中瓶・・・¥650
鶏めし・・・¥380 クラフトビール・・・¥600

その他各種トッピングあります

営業時間

昼 11:00~14:30

夜 18:00~21:00

定休日

なし

店主に子供がおりますため、子供が体調不良等の場合は
やむを得ず臨時休業させて頂くことがございます。
各SNSで情報配信しておりますのでご確認いただければ幸いです。

また、限定ラーメン等の各種情報も下SNSにて
随時UPしております！

twitter

facebook

instagram



全て各SNS内で「中華そば向日葵」で検索していただければ幸いです。