

美味しさの秘訣は黄金スープ！

河内永和駅から徒歩で3分、「ラーメン道 天神」は、長年受け継がれてきた秘伝のスープを今日もじっくりと煮込む。

当店の自慢の「黄金の塩ら麺」(710円)は、鶏ガラ、魚介類、野菜、昆布などを長時間煮込んだ黄金色のスープが決め手の逸品。麺が薄ら見えるほど透明度が高く、高知県産天日干し手もみ塩を使用しているため、味はあっさりしつつもコクのあるスープは、ツルツルもちもちの細麺によく絡む。厚みあるチャーシューは存在感があり食べ応え抜群。

「黒とろ豚骨(醤油トンコツ)」(760円)も人気メニューの一つ。マー油がアクセントとなっており、濃厚さの中にある甘味と旨味の調和がとれた逸品だ。

トッピングの「味玉」は、大分県

もちもち・あっさり

産の「王様の赤卵」を使用。オレンジ色の卵黄は、栄養価が高く濃厚な味わいでラーメンのお供に欠かせない。またサイドメニューには、ご飯が隠れるほど九条ねぎがふんだんに盛られた「九条ねぎと刻み焼き豚ご飯」(310円)などもあるので、ぜひ一緒に堪能してほしい。

夏が近づいてきた今、熱々のラーメンで汗を流してみたい。



近鉄・JR 河内永和駅より徒歩3分

ラーメン道 天神

所在地：東大阪市高井田元町2-8-1  
TEL：06-7891-4040  
営業時間：11時30分～14時30分  
18時30分～22時30分  
(営業時短要請等により変更の場合があります。)  
定休日：日曜日夜定休  
(日曜祝日は休む事も有ります)  
駐車場：無し  
URL：https://www.facebook.com/RamenDouTenjin



※写真のラーメンはトッピングされたものです。

▲黒とろ豚骨(醤油トンコツ)