



八角らーめん
¥580(税別)

深夜から約18時間かけて丁寧に煮込んだ豚骨と鶏ガラベースの懐かしい味わいは、何度食べても飽きない。「あっさり」から「こてこて」の4段階から旨み脂の量が選べる

麺 中太 / 角 / ストレート
新日本製麺 / 100g

スープ タレ ▶ 醤油 仕上油 ▶ なし
こってり ▶ ● ◀ あっさり
種類 ▶ 鶏ガラ・豚骨

創業当時から愛され続ける「八角」を代表する一杯

コレも
オススメ!



とろみこってり ¥700(税別)

コラーゲンたっぷりで女性に人気の一杯。八角らーめんをベースに背脂がたっぷり入ったスープで、ほんのりと甘い背脂が麺にまとわりマイルドな味わい。ネギやモヤシの大盛りは無料



④幹線道路沿いに立ち、富士山と波が描かれた派手な看板が目立つ
⑤中央には八角形のカウンターがあり、「らーめん八角」の原点である屋台を再現。ほかテーブル席やゆったり座れる座敷もある

加古郡・播磨町

らーめん八角 播磨本店

☎079-436-6503 クーポン

播磨エリアを中心に兵庫県下36店を展開するラーメン店。創業当時の味を守りながらも客のニーズに合わせて、手作りにこだわったメニューを提供する。和風、塩、豚骨など幅広いラインナップと、毎月8の付く日は餃子¥88など店名の「八」にちなんだユニークなサービスで人気。

住加古郡播磨町北古田2-4-3
☎11:30~翌3:00(L02:30) 酒なし
座63席(カウンター15、テーブル30、座敷18)
営業可※20年4/1※~座敷回20台(無料)
☎@播磨町駅より徒歩15分

このメニューも食べたい!

八角ませそば.....¥650(税別)
八角醤油つけ麺.....¥780(税別)