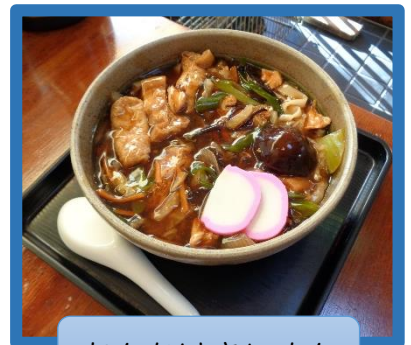


西区新道にあるめん処 一八は、昭和元年創業のなごやめしのめん類が食べられるお店です。めんにつゆに使う調味料は地元愛知県産にこだわり、中でもたまり醤油は店主の祖父の代から同じものを使い続けています。たくさんあるメニューの中で、もやし・人参・きくらげなどの野菜をたっぷり使用した「豚肉と野菜きしめん」は、1杯で150g程度の野菜がとれるおすすめメニュー。他のめん類にも野菜が使われているものが多く、1品でも食べ応えがあります。もっと野菜を増やしてほしい！という方には、増量の要望にも応えてくださるそうです。ご夫婦で切り盛りされ、地域の方に長く愛されているお店です。野菜をたっぷり食べたい方はぜひ足を運んでみてください。



ゆったり過ごせる店内



あんかけきしめん



味噌煮込みうどん



豚肉と野菜きしめん

野菜たっぷり！
彩りもきれいで食欲をそそります。

令和6年2月現在