



しょうめいラーメン
600円



刀削麺
850円

古来から伝わる麺が世羅で食べられる

世羅で本格的な中華料理が食べられると人気の「楊々」。この度、新たな料理人が加わり刀削麺が新メニューとしてお目見え。トウモロコシなどの世羅産野菜・温泉タマゴがアクセントの白湯（バイタン）スープの刀削麺（850円）。坦々刀削麺（850円）もおススメだ。

とろろま ラーメン

あつさり
とんこつ
スープです



世羅の食卓
スマイルの

本場の 中国の 刀削麺

とうしょうめん



麺生地を削る為、麺に厚さの違いができ、それが独特の食感とコシになる。



刀削麺は古来から中国山西省に伝わる郷土料理。まるで大根を削るように麺を削り落とす。

●世羅郡世羅町西神崎586-3
☎0847・22・5955 [マップP7-A]
営業 11時～14時30分/17時～21時
休 木曜日

世羅の ラーメン

世羅産の半熟とろ～り
ゆでタマゴがたまらない！

豚骨ラーメンが好きだったという先代のレシピを守り、ラーメンを作り続けるスマイル店長の太津さん。豚骨ベースのラーメンは醤油・味噌・激辛の3種類。まろやかで優しいスープのラーメンは長年地元の人に愛されている。特製激辛ソースもスマイルオリジナル。お好みで調整もOK。

●世羅郡世羅町小国4519-2
☎0847・37・1142 [マップP8-A]
営業 11時～15時/17時～気分次第
休 第2・4火曜日



昔ながらの 中華そばを目指して

「中華そばと呼ばれていた頃をイメージして作っとるんよ」と、尾で修行後20年近く広島市内や世羅でラーメン店を営む能登さん。昔ながらの、しっかりした醤油ラーメンがどこか懐かしい。スープの作り方は試行錯誤の上のオリジナル。世羅産の野菜をたっぷりのせた野菜らーめん（800円）も人気だ。

●世羅郡世羅町小世良378-3
☎0847・22・3655 [マップP7-A]
営業 11時～15時
（土・日曜日、祝日は19時まで）
休 火曜日



中華そば
500円

一杯で2度美味しい!?

お店で人気のホルモンを食べた後でもイケる!という広島系ラーメンは、茹でモヤシもシャキシャキ美味しい、あつさり醤油味。焼肉を食べた後のタレをラーメンに入れて食べるツウなお客さんもいるそう。た、たしかに味が変わって味噌ラーメンのよう…。

●世羅郡世羅町重永245
☎0847・27・1751 [マップP8-A]
営業 11時～21時 休 木曜日

極め続け20年 王道ラーメン



のとラーメン
中華そば
550円

麺とたこ焼きの ハイブリッドラーメン



大阪たこ焼き
こなもん本店
たこやき
ラーメン
360円

学生にも大人気!セットもおススメ

ダシ汁につけて食べる明石焼があるなら、ラーメンにたこ焼きを入れてみては…と考えたのがきっかけ。もちろんスープは自慢のたこ焼きに合うように研究。食べるとトロツとしたたこ焼きとラーメンは不思議な感覚。是非お試しあれ。

●世羅郡世羅町寺町1205
☎0847・25・0052 [マップP7-A]
営業 10時～20時 休 火曜日

焼肉屋の 中華そば