

5

MAP P14

nomstar ramen

ノムスター ラーメン

日本で修行し、
作れるものはすべて自家製!



店主兼シェフ

Scott Wangさん

「当然ですが、気を遣っていることは毎日同じ味を提供することです」

SHOYU

一番人気!

\$14.0

醤油の効いた豚骨スープに細麺といった王道を丁寧に実現した逸品。

パースならではの!

SPICY MISO

\$14.0

辛みと旨みが織りなす重層仕立ての豚骨ベースのスープは絶妙。リピート確定。

店主オススメ!

SHOYU TSUKEMEN

\$14.5

カツオからとった濃厚魚介ダシに醤油を合わせたスープは中太麺や厚切りチャーシューとしっかり絡み合う。

各メディアも絶賛!「One of Australian's must-eat Ramen bowls -SBS.com.au」

麺はじめ、全て自家製。

一生懸麺

ラーメン
Nomstar

【住所】Shop 34, 230 Manning Rd, Karawara WA

【ウェブサイト】www.nomstar.com.au

【営業時間】毎日営業 11:30~14:30 / 17:30~20:30 (祝日休み)

美味しくなるなら時間を使うのはためらわない。

店主兼シェフのWangさんは日本で修行もしており、麺やスープ、チャーシューや半熟煮卵など全てが自家製。特に、チャーシューはしっかり煮込まれているため、味が良く染み込んで、箸で簡単にほぐれる絶品もの。



店内入ってすぐ目に飛び込んでくるのは、地元アーティスト作インパクト大な壁画。



ショッピングセンター内に位置し、ガラス張りで清潔感溢れる店構え。

※店舗情報は広告内参照