



旬活
魚菜

さんかい ×

担担麵

175° DENO 担担麵

期間限定

11/1 ▶▶
11/30

COLLABORATION MENU

175° DENO 担担麵とは…札幌を拠点に全国展開しているメディア最注目担担麵の専門店。本場中国四川省で直接買い付けた四川花椒や、175°Cの温度で辛味を抽出した自家製ラー油を贅沢に使い、こだわりにこだわって「日本一美味しい担担麵」を作り続けている。



175°が痺れを世界へ

本場四川の花椒がピリツと香る

ひと味違った唐揚げです!

175° DENO 担担麵の四川花椒を使用!

手羽元のしびれ揚げ
シビれ度 ●● 590円

175° DENO 担担麵の四川花椒を使用!

花椒ポルケッタ
シビれ度 ●● 790円

イタリア料理と中華の調味料を

合わせて新感覚の味に!

花椒の香りと
程よいシビレで食欲増進!

175° DENO 担担麵の四川花椒を使用!

花椒としらすのペペロンチーノ
シビれ度 ●●●●● 590円

この辛さがツレになる
おつまみに最適!

175° DENO 担担麵オリジナルの 175° 辣油を使用!

食べるラー油 クリームチーズ和え
390円

※辛さ、痺れにつきましては個人差があることをご了承ください。また「さんかい」ではお客様がお食事をしやすい設定で調理を行っております。

裏面に
続く

※表示価格に消費税8%を加算させていただきます。※天候や季節により産地の変更や盛合せ内容が変わる場合がございます。