



古谷一郎氏インタビュー

なんつツ亭シンガポール店は本店と全く変わらぬ味で勝負し、日本人だけでなくローカルの方からも多くの支持を得ました。八福丸ではそのスタイルを守りつつ、ニンニク、ショウガ、中華山椒入りの「赤マー油」を開発するなど、ローカルニーズにも応えています。サイドメニューとともに男性にはドカンド食べて頂き、女性にはお肌にも良いコラーゲンたっぷりの鶏白湯スープを味わって頂きたくですね。

なんつツ亭の真骨頂!
「鶏白湯スープ」と
「赤・黒マー油」で

ハチフクマル
和食 八福丸
サマセット

鶏を10時間丁寧に煮込み、油とスープがまろやかに溶け込んだ「鶏白湯スープ」と、八福丸オリジナルの「赤・黒マー油」。なんつツ亭代表古谷一郎渾身のラーメン店「八福丸」がクッページエリアにオープン。キャベツや人参など山の恵み盛りだくさんの「八福丸らーめん」は、スープに鶏のコラーゲンもたっぷり溶け込み、女性に嬉しい一品。鶏の脂と焦がしネギで作った、全く新しい「黒マー油」とスパイシーで旨味のある「赤マー油」の両方の風味が選べる。「鶏唐揚げわさびマヨネーズタルタル添え」や「明太厚焼き玉子」、チャーシューを巻いた「らーめん巻き」などサイドメニューも充実。ランチからディナーまで楽しめる。



らーめん	\$12.00
八福丸らーめん	\$13.00
鶏唐揚げわさびマヨネーズタルタル添え	\$6.00
明太厚焼き玉子	\$6.00
らーめん巻き	\$6.00

八福丸
☎ 6737-9713 [MAP](#) 0-0
■ Orchard Rd. #01-13 OG Orchard Point
(クッページプラザ隣り) 11:00-23:00 無休
なんつツ亭
☎ 6337-7166 [MAP](#) 0-0
■ 9 Raffles Boulevard Millenia Walk
#P3-06 PARCO Marina Bay
11:00-22:30 (L.O.22:00)