

魚介しぼり醤油

オホーツクのホタテ干し貝柱や数種類の魚介と野菜を炊き込み、裏ごしで絞り上げた特製の醤油タレ。北海道の食材があつてこそこの醤油。



中太ちれ麺 850円(税込)

全店1番人気

弟子屈醤油

弟子屈ラーメンの原点はこの醤油。スープのこだわりをストレートに表現し、特製の細麺を合わせ、評価されてきました。



中太ちれ麺 800円(税込)



肩ロースチャーシュー2枚プラス
弟子屈醤油チャーシュー 950円(税込)

弟子屈味噌 弟子屈辛味噌

4種類の北海道産味噌に中華醬やワイン、魚介出汁などを加え、芳醇で深い味わいに仕上げました。



中太ちれ麺 850円(税込)



豚バラビッグチャーシュー付
焼豚味噌・焼豚辛味噌 980円(税込)

むかし醤油

摩周湖の豊かな清流と温泉。歴史的検証のもとラーメンを再現しました。鰹出汁のあつさり醤油。



中太ちれ麺 800円(税込)



豚バラビッグチャーシュー (1枚) 150円(税込)
肩ロースチャーシュー (2枚) 150円(税込)

貝だし塩

スープの旨味をストレートに伝えてくれる淡麗な塩ラーメン。ホタテやアサリなどの貝の旨味を加えました。



中太ちれ麺 800円(税込)



チャーシューは一枚一枚丁寧に炙ってお出ししております。

ラーメン大盛りは100円(税込)増しです。

サイドメニュー

ラーメンとご一緒にどうぞ

弟子屈ラーメン入魂

ミニ豚井

豚バラ肉を焼き上げ
秘伝のタレを絡めました。

四五〇円
(税込)



山わさび付き

山わさび巻き

鼻にツーンとくる辛さで、
クセになる独特の風味。
北海道では、緑の「本ワサビ」
よりこちらが人気！

三〇〇円
(税込)



小麦 大豆

チャーマヨのり巻き

チャーシュー・マヨネーズ入りの
一口サイズのり巻きです。

二二〇円
(税込)



小麦 卵 落花生 ごま 大豆 豚肉 塩辛

ライス……………一五〇円
(税込)

小ライス……………一〇〇円
(税込)

ラーメンにトッピング！

味付け玉子 各一〇〇円
(税込)

メンマ

ねぎ

いそのり

磯海苔



コーンバター 一五〇円
(税込)

行者にんにく

ぎょうじや

餃子

幻の山菜と呼ばれる
「行者にんにく」を
弟子屈ラーメンが
おいしい餃子に
仕上げました。

ひとくち
サイズ

お得です

(10個) 五〇〇円
(税込)

(5個) 二〇〇円
(税込)

小麦 ごま 大豆 豚肉

セットでお得！ 六五〇円
(税込)

餃子5個付き

●クラシック生ビール
●行者にんにく餃子5個



ビール ●サッポロクラシック 四二〇円
(税込)

●サッポロラガー 六〇〇円
(税込)

●サッポロプレミアム
アルコールフリー 三二〇円
(税込)

ソフトドリンク 二二〇円
(税込)

●ペプシコーラ・オレンジ



辛さと旨みを極めた
新しい辛味噌ラーメン



弟子屈特製うま辛味噌

レッド・ドラゴン
900円 (税込)

えび 小麦 卵 落花生 ごま
さば 大豆 鶏肉 豚肉

でしかが
弟子屈 ラーメン

当たり前にある塩ラーメンから、
ホタテやアサリなど貝の旨味を加え
「こっさり」感を求めた塩ラーメン。
トンコツを強火で炊き出し旨みを凝縮。
名の通り白濁しているのは、
乳化と呼ぶ脂肪とゼラチン質の
変化によるものです。

白濁塩

ばい
たん
し
お



でしかが
弟子屋
ラーメン

800円 (税込)

野菜トッピング+100円

えび 小麦 卵 落花生 ごま 大豆 鶏肉 豚肉

鮭冬菜塩

さけとば

소금 라면

盐味汤面

鹽味湯麵

Shio Ramen

Shio(salt) Ramen
using saketoba(salmon jerky)

厳選
素材

函館産「刺身昆布」のせ

厳選
素材

えりも産「熟成鮭焼きほぐし」のせ

厳選
素材

えりも産「鮭トバ」使用の塩スープ



1日30食限定!

900円

[税込]