

新登場!!

ラーメン屋が作る

本気のザンギ



ラーメン専門店のタレを使用したオリジナルザンギ

自家製の「ラーメンたれ」で下味をつけ、
食べごたえのある大きさと味付けにこだわった
サクサク、ジューシーな特製ザンギです。



イチ押し!

・弟子屈「味噌」ザンギ

四種類の北海道味噌を使用したタレに
一晚漬け込んだザンギです。
珍しい味噌味はコクがありラーメンにも
白米にもピッタリです!

・貝だし「塩」ザンギ

まろやかな天塩にホタテ貝柱や昆布など
数種類の「うまみ」を加えました。

・弟子屈「醤油」ザンギ

弟子屈醤油の元タレにニンニク、生姜の
風味をプラス。オリジナルスパイスを
振りかけるのがおすすめです。

【3個】**450円** 【税込】

味付けは3種類の中から
1種類をお選びください

Dessert Menu

プレミアム
バニラ

バニラ&
チョコレート

バニラ&
抹茶

バニラ&
ストロベリー

ソーダ
ラムネ入り



330円



280円



280円



280円



280円

弟子屈ラーメンの



アツアツの ラーメンをお家で。

お持ち帰り始めました。

スープ丼、麺と具材トレイの**完全密閉**の特別容器で運べます。



お店と同じトッピングです



具材とスープが分かれています



具材を入れてお召し上がり下さい

スープ漏れの心配無しの 最新容器を用意しました。

店舗で実験してみた結果、10分以内なら
スープの温度は70度以上ありました。
麺とスープ、具材がセパレートになっています。
麺が伸びることもありません。



弟子屈味噌 850円【税込】

脂の旨味やニンニクの香りに頼らない特別仕込み。
芳醇で深い味わいに仕上げました。

弟子屈醤油 800円【税込】

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ました。
炊き出したスープから取り出す脂が味の決め手です。



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、
裏ごしで絞上げた特製の醤油タレ。 850円【税込】



**ボリューム
満点!!**

■ 炒飯と黒豚餃子セット

旨みたっぷりの玉子とチャーシュー、ネギを
特製の醤油タレでパラリと炒めた絶品です。

【餃子5個付き】 800円【税込】

【餃子10個付き】 1,000円【税込】

■ 黒豚餃子

鹿児島産の黒豚を使用。
肉の旨みたっぷりの餃子に
仕上げています。

【5個】 300円【税込】

【10個】 500円【税込】

- ◆ 容器は電子レンジ非対応です。
再加熱の際は、別の容器に移し替えて下さい。
- ◆ 他にもお持ち帰りできるメニューもございます。
お気軽にお尋ねください。
- ◆ 店舗でのお食事と同一の価格となります。
- ◆ 軽減税率による消費税の差分は、テイクアウト商品の
容器代として充当させていただいております。



弟子屈ラーメン

事前のお電話で「できたて」をお渡しします!

☎011-691-1818

弟子屈ラーメン 手稲店
札幌市手稲区稲穂2条6丁目1-182-1