



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

1,020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

920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

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



닭튀김 홋카이도풍
北海道炸鸡 北海道炸雞
Deep-fried chicken Hokkaido style

・弟子屈「味噌」ザンギ

四種類の北海道味噌を使用した自家製の「ラーメンたれ」に一晚漬け込みました。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。

【1個】200円【税込】

【3個】580円【税込】