

ラーメン

弟子屈味噌

脂の旨味やニンニクの香りに頼らない特別仕込み。
4種類の北海道産の味噌に、中華のテンメンジャン味噌をブレンドし、
更にワインも加え芳醇で、油っこくない味噌ラーメンに仕上げています。

880円【税込】

小麦 卵 えび 落花生



辛肉味噌



赤い見た目ほど辛くない
挽肉の特製味噌玉。

甘・辛を
選べます

オトナには
ちよい辛の
特製味噌玉の
トッピングを
オススメします。



チャーシュー 焼豚味噌

ビックサイズの豚バラチャーシューを
器いっぱいに盛りつけました。

980円【税込】

小麦 卵 えび 落花生

ラーメン大盛りは100円【税込】増しです。

懐かしい醤油が旨い!創業からの味

弟子屈醤油

創業から変わらぬ味を手稲店で
炊き出したスープから取り出す
貴重な脂が味の決め手です。
弟子屈ラーメンは「醤油一本勝負!」で創業。

830円【税込】
小麦 卵 えび 落花生



醤油 チャーシュー

焼豚2枚プラス

980円【税込】

小麦 卵 えび 落花生

お好みでコク増しできます

普通
(いつもはこちら)

コク増し

コク増し増し



むかし醤油

上質な鰹節とサバ節が香る
支那そば系のあっさり醤油。
自家製麺は「平打ち縮れ麺」または
「特製細麺」から選べます。

830円【税込】

小麦 卵 落花生

ラーメン大盛りは100円【税込】増しです。
税抜93円 消費税7円

ラーメン

魚介しぼり醤油

オホーツクのホタテ貝柱に数種類の魚介と
タップリな野菜を炊き込み、
裏ごしで絞上げた特製の醤油タレ。
北海道の食材があってこそこの醤油。

880円【税込】

小麦 卵 えび 落花生



魚介しぼり醤油 チャーシュー

焼豚2枚プラス 980円【税込】

小麦 卵 えび 落花生

ラーメン大盛りは100円【税込】増しです。



スモールラーメン

麺とスープを半分にしました。
お子様にもおすすめです。

- ・弟子屈味噌
- ・魚介しぼり醤油

各700円【税込】

小麦 卵 えび 落花生

ラーメン

ぱい たん しお 白湯塩

当たり前にある塩ラーメンから、「こっさり」感を求めた塩ラーメン。

アサリやハマグリなどの貝の旨味を加えました。

880円 【税込】

小麦 えび 落花生



手福店限定

むかし「塩」

鰹節とサバ節の和だしに生姜が香る塩ラーメン。

800円 【税込】

小麦 卵 えび 落花生



ラーメン大盛りは100円【税込】増しです。



弟子屈ラーメンは全てのラーメンで北海道産小麦を100%使った「弟子屈ラーメン専用粉」で作られた麺を使用しています。強いコシと小麦本来の芳醇な香りが特徴です。



サイドメニュー

ひとくち野菜ギョーザ



ニンニク臭は気になりません。
タマネギをふんだんに使用し、
旨味と甘味を大切にした一口サイズ餃子です。

(5個) 250円 【税込】

(10個) 400円 【税込】

小麦



ミニ炒飯

旨みたっぷりの玉子とチャーシュー、ネギを
特製の醤油タレでバラリと炒めた絶品です。
お好きなラーメンとセットでどうぞ。

セット価格 300円 【税込】

小麦 卵 落花生

※単品はご用意しておりません。
※スモールラーメンとのセットはできません。



醤油マヨ煮玉子

黄身がトロ〜リ半熟煮玉子に
特製醤油タレを混ぜたマヨネーズをかけました。
おつまみにもピッタリです。

300円 【税込】

小麦 卵

チャーマヨのり巻き

一口サイズのチャーマヨ入り
のり巻きです。

230円

小麦 卵 落花生



山わさび ごはん

鼻にツーンとくる辛さで、
クセになる独特の風味。

150円 【税込】

小麦



ライス 120円 【税込】

小ライス 70円 【税込】

大ライス 250円 【税込】

ビール

サッポロラガー

中瓶(500ml) 600円

