

店 稲 手
祥 発

お客さまの声から創作された、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】

ピリ辛 ★
激辛 ★★★

小麦 卵 えび 落花生

黒マー油 豚白湯塩

手稲店限定

豚骨を2日間かけて煮出したクリーミーな豚白湯（パイタン）スープと香ばしい焦がしにんにくの風味。

北海道産小麦「ゆめちから」の「自家製ストレート細麺」を使用しています。「もちもちツルツル」とした食感と小麦の香りを重視した麺に仕上がりました。



北海道産小麦100%
「弟子屈ラーメン専用粉」の
「ストレート細麺」を
使用しています。



850円 【税込】

小麦 卵 えび 落花生

手稲店限定

むかしラーメン 三味が揃いました。

「温故知新」をテーマに作り上げました。
新しいのに懐かしい味わいが特徴です。

むかし「味噌」

北海道の味噌蔵「福山醸造」で
特別に仕込んだ白味噌を中心に
三種類の味噌をブレンド。
大豆と麹の粒々感が残る田舎味噌と
和だしが香る優しい味わい。

850円 [税込]

むかし味噌ラーメンは
喜多方ラーメンのような
「平打ち縮れ麺」を
使用しています。



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]



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]

