

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】**480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



300円

バニラ&
チョコレート



250円

バニラ&
抹茶



250円

バニラ&
ストロベリー



250円

ソーダ
ラムネ入り



250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 880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 830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。 880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
特製の醤油タレでバ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。
肉の旨味たっぷりの餃子に
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。

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

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