

オハウ

「温かい汁もの」を意味する「オハウ」は、
極寒の地に住むアイヌの人々の体を温めてきた伝統的な料理。
狩猟採集を基本としていた彼らは、鮭やエゾシカなど、
さまざまな動植物をオハウにして食していました。
今に伝わる三平汁は、アイヌ料理のオハウが原型とされています。



チェプ オハウ 「鮭の汁麺」

「鮭とば」の香りが塩味のスープに満ちています。
ジャガイモや人参が入り、
鮭フレークも味を引立てます。

980円 【税込】 小麦 卵 えび



寒風で自然乾燥させた鮭で
干している風景が枯葉のよう
に見えることから「冬葉(とば)」と
読んでいます。
アイヌ語のトゥバから「とば」と
呼ばれる保存食を「冬葉」と
当て字にしています。

函館 刺身昆布

えりも産 鮭とばスープ

えりも産 熟成鮭焼きほぐし身

ユク オハウ 「鹿肉の汁麺」

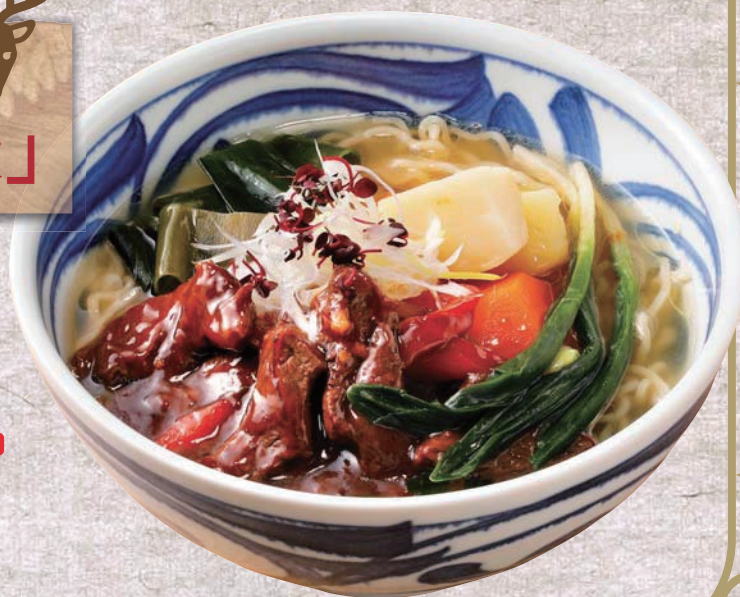
鹿肉を数種類の野菜と炒め、
塩味のスープに溶けだす
味の変化が新しい。
「行者にんにく」を加える事で完成。

1,130円 【税込】 小麦 えび 卵

函館 刺身昆布

道東産 エゾシカ

道東産 行者にんにく



つけ麺



発寒店開業から麺づくりには挑んで10余年。
道産小麦を丸ごと挽いた「全粒粉」を選択し
麺が主役と囁くような「香り」も自慢です。

あらごし 濃厚豚骨魚介 つけ麺



豚骨を二日間炊き上げ極限まで旨味を抽出しカツオやサバ、イワシなど魚介を加えたスープは豚骨のコクと濃厚な魚介の風味をたっぷりと感じられます。
あえて「あらごし」にしたスープは、このつけ麺のために新たに開発した極太麺によく絡みます。

麺の美味しさを楽しんでいただくために、やや太めに製麺しています。

全粒粉の道産小麦を採用したことで、小麦の香りと食感が楽しめます。

残ったつけ汁には熱いスープ割もご用意しています。

並盛
麺200g

1,050円 【税込】

中盛
麺300g

1,120円 【税込】

大盛
麺400g

1,220円 【税込】

特盛<600g>1,400円(税込)もご用意しております。

当店のつけ麺は「小麦全粒粉」を使っています。

小麦全粒粉とは？

小麦全粒粉は小麦をまるごと挽いているので、通常の小麦粉より、食物繊維、鉄、ビタミンB1が豊富に含まれています。



道産小麦を丸ごと挽いた「全粒粉」と北海道産小麦100%の専用粉を使用。店内の製麺室で製麺しております。

つけ麺

濃厚 味噌つけ麺

つけ麺は麺の旨さを味わう目的で始まったが
小鉢の味噌スープも、決して脇役ではない。
より深く、より粘度を増した弟子屈ラーメン伝統の味噌スープは、
極太麺に負ける事なく双方の主張を程良く調和させてくれる。



辛
みそ
+100円

つけ麺は極太麺を採用している為、
麺の茹で時間に8分程の時間を要します。
ご注文に対して、提供が前後する場合がございます。



並盛
麺200g

1,050円 【税込】

中盛
麺300g

1,120円 【税込】

大盛
麺400g

1,220円 【税込】

特盛<600g>1,400円(税込)もご用意しております。

つけ麺にトッピング!



味玉イタリアン風

バルサミコ酢と魚醤で漬けた、
イタリアと和の味わい

トッピング1個 120円 【税込】

味噌も野菜も
フライパンで最初に焼くのが
旨い秘訣です!



味噌

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。

950円【税込】

小麦 えび 卵 落花生



肉味噌

甘・中辛・大辛
から選べます



弟子屈味噌 チャーシュー

1,150円【税込】

小麦 えび 卵 落花生

ラーメン大盛りは110円【税込】増しです。

ラーメンにトッピング!



豚バラ太巻きチャーシュー

脂の旨みと柔らかな肉質の豚バラを厳選し
太巻きで仕上げました。特に味噌ラーメンや
白湯塩に合わせる事をお勧めします。

トッピング1枚 200円【税込】



鹿肉チャーシュー

鉄分を多く含み、高たんぱくで低脂肪な「鹿」。
ひがし北海道のエゾシカを、摩周湖の伏流水
を使って仕込んだチャーシューです。

トッピング2枚 200円【税込】

すよつと目を離すと
沈殿してしまう、
思ったより繊細なスープです。



醤油



弟子屈醤油

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、
細麺を合わせ、評価されてきました。

900円【税込】 小麦 卵 落花生



弟子屈醤油チャーシュー

●肩ロースチャーシュー2枚プラス

1,100円【税込】 小麦 卵 落花生

札幌醤油

北海道の醤油5種類をブレンドしたタレを使い、
阿寒ポークベーコンと道産鶏のスープなど、
北海道にこだわった食材で作られた逸品です。

900円【税込】 小麦 卵

札幌醤油チャーシュー

●豚バラ太巻きチャーシュー
1枚プラス

1,100円【税込】 小麦 卵



ラーメン大盛りは110円【税込】 増しです。

ラーメンにトッピング!



豚バラ太巻きチャーシュー

脂の旨みと柔らかな肉質の豚バラを厳選し
太巻きで仕上げました。特に味噌ラーメンや
白湯塩に合わせる事をお勧めします。

トッピング1枚 200円【税込】



鹿肉チャーシュー

鉄分を多く含み、高たんぱくで低脂肪な「鹿」。
ひがし北海道のエゾシカを、摩周湖の伏流水
を使って仕込んだチャーシューです。

トッピング2枚 200円【税込】

醤油



節の香りがとせになる、
見た目よりあっさりした
スープです。

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。
北海道の食材があつてこそこの醤油。

950円^{【税込】}

小麦 卵 えび 落花生



魚介しぼり醤油 チャーシュー

肩ロースチャーシュー
2枚プラス 1,150円^{【税込】}

小麦 卵 えび 落花生

ラーメン大盛りは110円^{【税込】}増しです。

ラーメンにトッピング!



味玉イタリアン風

バルサミコ酢と魚醤で漬けた、
イタリアと和の味わい

トッピング1個 120円^{【税込】}



鹿肉チャーシュー

鉄分を多く含み、高たんぱくで低脂肪な「鹿」。
ひがし北海道のエゾシカを、摩周湖の伏流水
を使って仕込んだチャーシューです。

トッピング2枚 200円^{【税込】}

塩



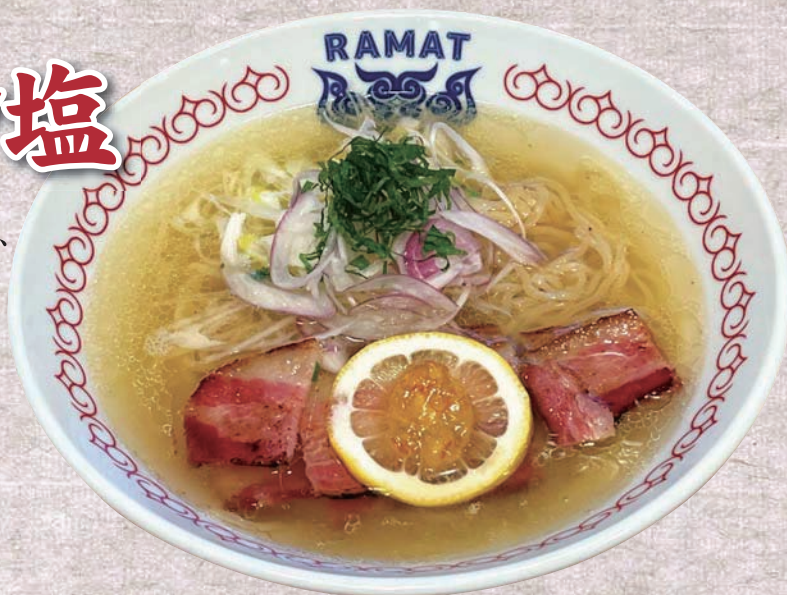
塩ラーメンの難しさは、
スープの味がストレートに表に出ること。
だから、スープ仕込みには気を使います。

ベーコン塩

阿寒ポークベーコンと鶏ガラで出汁をとったスープは塩気と上品な燻製臭で、深みのある味わいに仕上げました。酸味のレモンとマーマレードを加え、爽やかで飽きの来ない味に仕上げました。

【税込】
900円

小麦 卵 えび 落花生



パイタン 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。

【税込】
980円

小麦 卵 えび 落花生



ラーメン大盛りは110円【税込】増しです。

ラーメンにトッピング!



豚バラ太巻きチャーシュー

脂の旨みと柔らかな肉質の豚バラを厳選し太巻きで仕上げました。特に味噌ラーメンや白湯塩に合わせる事をお勧めします。

トッピング1枚 **200円**【税込】



味玉イタリアン風

バルサミコ酢と魚醤で漬けた、イタリアと和の味わい

トッピング1個 **120円**【税込】

オススメ



大自然の中で自生する行者ニンニクは、山菜の王様ともいわれ、ビタミン・ミネラルなど栄養素が沢山含まれています。

ひとくち
サイズ



行者にんにく餃子

アイヌ民族の人々に口述で効果が伝承されてきた「行者にんにく」は、非常に貴重な山菜で薬としての効果も研究結果で発表されています。

(5個) 320円【税込】

(10個) 540円【税込】 小麦

黒豚餃子

鹿児島県産の黒豚を使用し、肉の旨味とジューシー感を大切に食べ応えのある餃子に仕上げました。

(5個) 320円【税込】 (10個) 540円【税込】 小麦 乳



鹿児島産
黒豚使用

ミニ炒飯

●えりも産 熟成鮭 ●阿寒ポークベーコン
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。

セット価格 各350円【税込】

小麦 卵



ライス 120円 (小70円 大250円)【税込】

ビール

サントリー
プレミアムモルツ
中瓶(500ml)

660円【税込】

トッピング&おつまみ

●煮玉子 ●メンマ
●ねぎ ●焼きのり
●岩のり
各120円【税込】

ランチタイム

(平日/11:00~15:00)

ライス
OR
山わさびライス
サービス