



オハウ



RAMATで提供するのは、アイヌの食文化からヒントを得て、
ラーメンの概念を超えた麺料理です。

アイヌ民族が守り育んできた北海道の大地。

その大自然と人々の営みから生まれた札幌ラーメン。

私たちは、アイヌの食文化、伝統、そして心を学び伝えるために、
麺料理を通して発信していきます。

ポネ オハウ 「豚骨の汁麺」

最も現在のラーメンに近い、豚骨を
強火で煮込んで乳化したスープの
オハウです。豚バラの柔らかい軟骨
を甘めのタレで煮込んだ「角煮」を
添えています。

880円 小麦 卵 えび

函館 刺身昆布

阿寒ポーク 豚バラ軟骨

ポネ オハウ=骨のスープ

鹿や熊など動物の肉を骨ごと煮込んで
うま味を出し白濁したスープ料理。
狩猟した動物を無駄にせず使用した、
アイヌらしい料理です。

食から伝わる アイヌの魂。

アイヌ民族は、自然や動物などあらゆるものにカムイ（神）であり、ラマツ（魂）が宿るとして、共に生きてきました。例えば動物や魚、植物は必要な分だけを大切にいただいていた。地球環境の危機が叫ばれ、SDGs（持続可能な開発目標）に向けて進んでいる今の社会にとって、アイヌから学ぶべきことは多いと感じます。RAMATでは、アイヌの食文化からヒントをいただいた麺料理を味わっていただきながら、私たちの日々の生活や行動も少しずつ見直していきたいと考えています。



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、鮭やエゾジカなど、
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。

950円

小麦 卵 えび



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



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。

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

小麦 卵 えび



函館 刺身昆布

道東産 エゾシカ

道東産 行者にんにく



麺料理



「北海道遺産」に選定された
「赤レンガ造りの醤油蔵」

創業明治24年、創業130年の北海道を代表する老舗蔵元の福山醸造。
北海道産の大豆・小麦で仕込み、じっくりと熟成させた「丸大豆しょうゆ」は香り高く、まろやかな風味が特徴です。



阿寒ポークベーコンの 醤油ラーメン

阿寒ポークベーコンをふんだんに使用して炊き出したスープと、香り高くまろやかな味は丸大豆醤油でのみ表現できる贅沢な味わい。二つの繊細な素材が持つ味をまとめあげた、こだわりラーメンです。

880円 小麦 卵

ラーメン大盛りは
100円増しです。





麺料理



道東産阿寒ポークのバラ肉を8日間じっくりと漬け込み仕上げた阿寒ポークベーコンは、口に含んだとたんに感じる脂身の甘さと、噛みしめるたびに味わいが広がる赤身が特長。阿寒ポークベーコンをふんだんに使用して炊き出すことで、上品な燻製臭とコクのある芳醇スープが完成しました。



ひがし北海道産、
阿寒ポークベーコン

お持ち帰り用冷凍品

1ブロック
500g 3,800円



阿寒ポークベーコンの 塩ラーメン

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。

880円 小麦 卵 えび

ラーメン大盛りは
100円増しです。

阿寒ポークベーコンの ミニ炒飯

旨みたっぷりの炒飯に
軽い塩気と燻製臭が特徴の
特製ベーコンを加えました。
好きなラーメンとセットどうぞ。

セット価格 350円

小麦 卵





つけ麺



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もいただくために、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

950円

小麦 卵

中盛
麺 300g

1,020円

大盛
麺 400g

1,120円

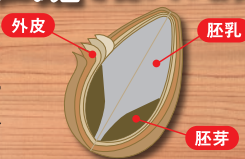
特盛<600g>1,300円もご用意しております。

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。

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。





つけ麺



発寒店開業から麺づくりに挑んで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。

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 **950円** 小麦 卵 えび
中盛 麺300g **1,020円** 大盛 麺400g **1,120円**

特盛<600g>1,300円もご用意しております。



厚めにカットした 「柔らか焼豚」

濃厚スープによく合う、
肉厚のチャーシューは
口の中でとろけます。



ラーメン



味噌と和だしの新たな調和を追求した煮干し味噌ラーメンは、
創業時から繰り返した学習の集大成。
懐かしささえ感じる味にきっと安堵すること間違いなし。
特別仕込みの「和だし煮玉子」が更に旨さを引き立てます。



煮干し味噌

900円

(和だし煮玉子のせ)

小麦 卵 落花生

煮干し味噌

800円

焼豚 煮干し味噌 1,000円

●阿寒ポーク焼豚3枚 ●和だし煮玉子のせ



鹿肉チャーシュー

煮干し味噌

1,130円

(和だし煮玉子のせ)

小麦 卵 落花生



欧米では、狩猟で捕獲された野生動物の肉は「ジビエ」と呼ばれて珍重され、特にシカ肉は高級食材として扱われています。北海道でもエゾシカ肉は、昔から食材としての価値が認められています。



ラーメン



RAMAT札幌醤油 880円

小麦 卵

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。

RAMAT札幌醤油 焼豚 ●焼豚3枚付き 1,050円

生姜 塩 900円 (和だし煮玉子のせ)

小麦 卵 えび 落花生

スープの旨味がストレートに出る塩。
貝だしが基を作り、和だしが香りと旨味を
幾重にも重ねます。
このラーメンを食べに来たと言わせたい。

生姜 塩 800円

焼豚 生姜塩 1,000円

●阿寒ポーク焼豚3枚 ●和だし煮玉子のせ



特製の「和だし煮玉子」

上質な鰹節とサバ節・ウルメが香る出汁に
かえしを合わせ漬けた上品な味。

トッピング1個 100円

ラーメン大盛りは
100円増しです。



逸品料理



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) 300円

(10個) 500円 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) 300円 (10個) 500円 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リりと炒めた絶品です。

セット価格 各350円

小麦 卵



ビール

サントリープレミアムモルツ

中瓶(500ml) 600円



雑穀米

「あわ」や「ひえ」、「もち麦」などバランスの良い穀物を加えました。

150円 そば

ランチサービス 平日の14時まで

ライス 120円 (小70円 大250円)