お持ち帰り

アツアツの
ラーメンをお家で。

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。

「温かい汁もの」を意味する「オハウ」は狩猟採集を
基本としていたアイヌの伝統的な料理です。
今に伝わる三平汁は、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

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

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。

880円

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。
カツオやサバ、イワシなどを加えた濃厚スープは
豚骨のコクと魚介の風味をたっぷりと感じられます。

950円

濃厚 味噌つけ麺

より粘度を増した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。

950円

弟子屈ラーメン

RAMAT

事前のお電話で「できたて」をお渡しします!

☎011-668-0505

RAMAT（ラマッ）
弟子屈ラーメン 発寒店
札幌市西区発寒9条13丁目9-1

煮干し 味噌 900円
(和だし煮玉子のせ)

味噌と和だしの新たな調和を追求した味噌ラーメンは、
創業時から繰り返した学習の集大成。
煮干しをふんだんに使用し、
3種の味噌をブレンドした特製味噌を使用。

生姜 塩 900円
(和だし煮玉子のせ)

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。

RAMAT札幌醤油 880円

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。

弟子屈醤油 830円

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。

弟子屈味噌 880円

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。

魚介しぼり醤油 880円

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、
裏ごしで絞り上げた特製の醤油タレ。

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
特製の醤油タレでパラリと炒めた絶品です。

【餃子5個付き】800円

【餃子10個付き】1,000円

■黒豚餃子

鹿児島県産の黒豚を使用。
肉の旨味たっぷりの餃子に
仕上げています。

【5個】300円

【10個】500円

◆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。
◆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。
◆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。

弟子屈ラーメン

RAMAT

事前のお電話で「できたて」をお渡しします!

☎011-668-0505

RAMAT(ラマッ)
弟子屈ラーメン 発寒店
札幌市西区発寒9条13丁目9-1