

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

980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%
「弟子屋ラーメン専用粉」の
「ストレート細麺」を
使用しています。



【税込】
980円

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。
大豆と麴の粒々感が残る田舎味噌と
和だしが香る優しい味わい。

920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。

900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。

900円 [税込]



ラーメン

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 卵 えび 落花生



辛肉味噌



赤い見た目ほど辛くない
挽肉の特製味噌玉。

甘・辛を
選べます

オトナには
ちょい辛の
特製味噌玉の
トッピングを
オススメします。



チャーシュー 焼豚味噌

ビックサイズの豚バラチャーシューを
器いっぱいに盛りつけました。

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

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、
裏ごして絞上げた特製の醤油タレ。
北海道の食材があってこそこの醤油。

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

焼豚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。



スモールラーメン

麺とスープを半分にしました。
お子様にもおすすめです。

- ・弟子屈味噌
- ・魚介しぼり醤油

各750円【税込】

小麦 卵 えび 落花生

懐かしい醤油が旨い!創業からの味

弟子屈醤油

創業から変わらぬ味を手稲店で
炊き出したスープから取り出す
貴重な脂が味の決め手です。

弟子屈ラーメンは「醤油一本勝負!」で創業。

900円【税込】

小麦 卵 えび 落花生



醤油 チャーシュー

焼豚2枚プラス

1,100円【税込】

小麦 卵 えび 落花生

お好みでコク増しできます

 普通
(いつもはこちら)

 コク増し

 コク増し増し

むかし醤油

上質な鯉節とサバ節が香る
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。

900円【税込】

小麦 卵 落花生

ラーメン大盛りは110円【税込】増しです。

ラーメン

ぱい たん しお 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。

980円 【税込】

小麦 えび 落花生



手福店限定

むかし「塩」

鯉節とサバ節の和だしに生姜が香る塩ラーメン。

900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。



弟子屈ラーメンは全てのラーメンで北海道産小麦を100%使った「弟子屈ラーメン専用粉」で作られた麺を使用しています。強いコシと小麦本来の芳醇な香りが特徴です。

