



味噌

## 黒ニンニク味噌

北海道美唄の「黒ニンニク」を使った新感覚の味わい。白味噌ベースのまろやかな味噌の味わいに、黒ニンニクのうまみと魚介の風味がマッチング。ほのかな酸味が爽やかさをプラスします。

980円

醤油

## RAMAT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。

950円



味噌

## 弟子屈味噌 チャーシュー

脂やニンニクの旨味に頼らない深い味わいは4種類の北海道味噌と和出汁のハーモニー。和出汁が香る芳醇な深い味わいは、味噌ラーメンの激選区でも大好評。太巻きで仕上げた柔らかチャーシューのせ。

1,250円



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、細めんを合わせ、評価されてきました。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。

950円



塩

## 鶏ねぎ生姜塩

道産鶏のスープに和出汁を加え、生姜の香りと旨みを幾重にも重ねました。薄切りのレアチャーシューがよく合います。

【自家製麺使用】

980円

醤油

## 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、裏ごして絞上げた特製の醤油タレ。レアチャーシューをのせました。

950円



### レアチャーシュー

低温調理で豚肉の旨さを引き出ししっとりとした食感に。



### 太巻きチャーシュー

豚の旨味と柔らかい肉質の豚バラを太巻きで仕上げました。



### 肩ロースチャーシュー

赤身と脂肪のバランスがよく、豚肉の旨みとコクが味わえる人気の部位。



## 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。

【自家製麺使用】

1,380円

