

ごま味噌

らーめん

熟成
味噌

ごま味噌
ラーメンは
辛さで選べます

店長
オススメ



旨みたっぷりの肉湯スープに特製味噌をブレンドし密辛料、ごまをあわせたスープ。

※写真はごま味噌ラーメン(おさえ)です

- 辛さ**
- ごまおさえ 辛さゼロ 700円
- おさえ 少しの辛さ 800円
- ピリカラ 標準の辛さ 870円
- スーパー かなりの辛さ 950円
- ウルトラ 超激辛 1130円

初級〜最上級 はでんえん特製辛みそを使用しています

豚骨
しょうゆ味



数種類の豚骨を24時間湯炊きの技で職人が炊き上げたコラーゲンたっぷりのまろやかな風味とコリのあるスープ。

とんこつ
らーめん 760円

お好みの固さに
出来ます

- 麺
- 粉おとし
 - ハリガネ
 - バリカタ
 - 固め
 - 普通
 - 柔らかめ
- ※50円引きで麺半分になります

トッピング

- 半熟味付 玉子 120円
- 替飯 チャーシュー付 180円
- 替麺 チャーシュー付 160円
- 魚藏 330円
- 細野菜 たっぴり 130円
- ねぎ大盛 130円
- チャーシュー 330円

醤油らーめん

天然醸造



ゆずこしょうとの相性抜群！
お気軽にスタッフまで
お申し付け下さい。

700円

塩らーめん

他方の塩



和風だしに平山真柱を
ブレンドし、3種類の塩で
味付けした本格塩ラーメン。

700円

豚骨地
らーめん



鶏をベースにじっくり煮込んだ
旨味が自慢店長こだわりの
鶏白湯、美容と健康に活力を！

700円

びんねん

中華そば



特製鶏ガラスープに
天然製法の塩を加え甘みが
あってコクのある澄んだスープ。

700円

びんねん

油そば



関東ではメジャーな
汁無しラーメン。自家製
食べるラー油でアクセント！

麺の量
お選び頂けます！

- 並 200g 830円
- ミニ 100g 720円
- 大 300g 930円

トッピング生卵 (1コ) 70円

ごま味噌
つけ麺

つけ麺

820円

太麺



太麺に付き
少々お時間を
頂きます。

塩

つけ麺

820円



しっかり出汁のでた塩スープに
もちり特製麺がよくからみ
合います。

辛さ

ごま味噌
つけ麺は
辛さで選べます

ノーマル

辛さゼロ
820円

おさえ

少しの辛さ
910円

ヒリカラ

標準の辛さ
980円

スパー

かなりの辛さ
1030円

ウルトラ

超激辛
1240円

麺は一本 200gです

- 1.5倍 300g 80円増
- 2倍 400g 160円増

特製ごま味噌はでんえん特製辛みそを使用しています