

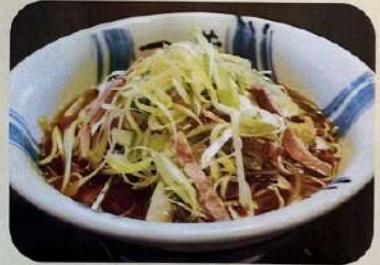
北の大地をイメージし青々とした中にチャーシュー、玉子、メンマが隠れていて、北海道探検を連想させる見た目にも味にもこだわった一杯。



一蔵らーめん (しょう油・塩・みそ) 1000円

アレルギー表示
しょう油: (小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉・ごま)
塩: (小麦・卵・鶏肉・豚肉・ごま)
みそ: (小麦・卵・乳・落花生・大豆・鶏肉・豚肉・ごま)

ネギ油で炒め、シャキシャキしたネギの食感、ネギ好きの方にお勧め。



ネギらーめん (しょう油・塩・みそ) 1000円

アレルギー表示
しょう油: (小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま)
塩: (小麦・鶏肉・豚肉・ごま)
みそ: (小麦・乳・落花生・大豆・鶏肉・豚肉・ごま)

各種大盛100円増 ※当店のメニューはすべて税込み価格となっております。

- しょう油 らーめん 800円
- しょう油 野菜 900円
- しょう油 バター 900円
- しょう油 チャーシュー 1050円
- しょう油 お子様 650円

アレルギー表示 しょう油系類 (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)
しょう油バター (小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉)



しょう油 野菜

- 塩 らーめん 800円
- 塩 野菜 900円
- 塩 バター 900円
- 塩 チャーシュー 1050円
- 塩 お子様 650円

アレルギー表示 塩系類 (小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま)
塩バター (小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ごま)



塩 バターらーめん

- みそ らーめん 850円
- みそ 野菜 950円
- みそ バター 950円
- 辛みそ 950円
- 激辛みそ 1000円
- 辛みそ チャーシュー 1200円
- 激辛みそ チャーシュー 1250円
- みそ チャーシュー 1100円
- みそ お子様 700円

アレルギー表示 みそ系類 (小麦・乳成分・落花生・大豆・鶏肉・豚肉・ごま)
みそバター (小麦・乳成分・落花生・大豆・鶏肉・豚肉・ごま)



みそ チャーシュー

トッピング

- | | | | |
|----------|-------|--------------|--------|
| ゆで王子・わかめ | 各 80円 | バター・コーン・メンマ | 各 120円 |
| 餅玉・野菜 | 各150円 | 小ねぎ・松ネギ・白髪ねぎ | 各 500円 |
| | | チャーシュー(5枚) | 各 500円 |

※当店のメニューはすべて税込価格となっております。

炙りチャーシューと深みのある味わいが魅惑の一品



特上らーめん (しょう油・塩・みそ) 950円

アレルギー表示 しょう油: (小麦・卵・豚肉・鶏肉)
塩: (小麦・卵・豚肉・鶏肉・ごま)
みそ: (小麦・卵・乳・落花生・豚肉・鶏肉・ごま)

ごまの香り豊かなスープ。ピリッと辛い肉みそアクセント!!



坦々麺 950円

アレルギー表示 (小麦・乳・落花生・豚肉・鶏肉・ごま)

各種大盛100円増 ※当店のメニューはすべて税込価格となっております。

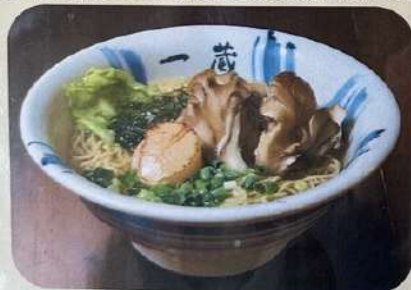
北海道で水揚げされた鮭を節加工の本場鹿兒島枕崎市で節加工し、じっくり旨みを引き出した一蔵でしか味わうことの出来ない至高の一品。



鮭ふしらーめん (しょう油・塩・みそ) 1000円

アレルギー表示
 しょう油: (小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉・さけ・ごま)
 塩: (小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉・さけ・ごま)
 みそ: (小麦・卵・乳・落花生・大豆・鶏肉・豚肉・さけ・ごま)

北海道オホーツク産ほたて、刺身昆布、舞茸。海、山の幸が合わさった、見た目にも味にもこだわった逸品。



各種大盛
100円増

舞茸らーめん 1100円
(鮭ふししょう油ベース)

アレルギー表示 しょう油: (小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉・さけ・ごま)

※当店のメニューはすべて税込み価格となっております。

とろとろで熱々のあんかけスープの中に海老・イカなどの海鮮系具材と豊富な野菜を贅沢に盛り付けたボリューム満点のらーめん。



広東麺 1100円

アレルギー表示 (小麦・えび・いか・卵・大豆・鶏肉・豚肉・ごま)

焼き目のついた香ばしい北海道小麦100%使用の自家製麺と絡めて食べるあんかけ焼きそばは一度食べたらずみつきに...ぜひご賞味ください。



各種大盛
100円増 あんかけ焼きそば 1100円

アレルギー表示 (小麦・えび・いか・卵・大豆・鶏肉・豚肉・ごま)

※当店のメニューはすべて税込み価格となっております。

じっくり煮込んだ、柔らかくてボリューム感のある角煮は
スープとの相性抜群！！



角煮みそらーめん 1000円

アレルギー表示 (小麦・乳・落花生・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・さけ)

北海道オホーツク産ホタテは、肉厚で刺身でも食べられる新鮮さ！！
さっと焼き、ホタテの旨みを閉じ込めた香り豊かな一杯です。



ホタテらーめん (しょう油・塩・みそ) 1400円

各種大盛
100円増

アレルギー表示 しょう油: (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)
塩: (小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま)
みそ: (小麦・乳・落花生・大豆・鶏肉・豚肉・ごま)

※当店のメニューはすべて税込み価格となっております。

自家製ワンタンは、つるつとしてジューシーでプリプリの食感。



ワンタン麺 (しょう油・塩・みそ) 950円

(とんこつベース)

アレルギー表示 しょう油: (小麦・鶏肉・豚肉・大豆・ごま)
塩: (小麦・鶏肉・豚肉・大豆・ごま)
みそ: (小麦・乳成分・落花生・鶏肉・豚肉・大豆・ごま)

ドリンク各種

大盛
100円増

| | | | |
|------------------------|------|-------|------|
| サッポロクラシック (中瓶) | 600円 | オレンジ | 200円 |
| サッポロプレミアム (ノンアルコール) | 400円 | サイダー | 200円 |
| 男山日本酒 (ワンカップ) | 450円 | コーラ | 200円 |
| | | ウーロン茶 | 200円 |

※当店のメニューはすべて税込み価格となっております

一職深川産で産うお米は全て
 深川産のお米を使用。
 当店では精米と配合した
 深川産のお米です。
 是非ご賞味ください。



深川産
 お米使用

ご飯

- 小ライス 150円
- 中ライス 200円
- 大ライス 250円

おにぎり

- うめ
- ツナマヨ
- 鮭ふしおかか 各120円

<アレルギー表示>

うめ：(ほろみつ)
 ツナマヨ：(卵、大豆)
 鮭ふしおかか：(さけ、小麦、大豆、鶏肉、豚肉)

※料金はすべて税込です

ご飯物

おすすめ

お持ち帰りできます！



- 半チャーハン 550円
- チャーハン 750円
- チャーハン大盛 850円

<アレルギー表示>
 (小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉、ごま)



中華飯 1050円

<アレルギー表示>
 (小麦、卵、えび、いか、大豆、鶏肉、豚肉、ごま)



チャーマヨ手巻き 450円

<アレルギー表示>
 (小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉、ごま)



旨辛チャーハン 900円

<アレルギー表示>
 (小麦、大豆、落花生、カンショ、アワビ、くらみ、アーモンド、ごま)



チャーマヨ丼 450円

<アレルギー表示>
 (小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉、ごま)

各種大盛 100円増

※当店のメニューはすべて税込み価格となっております。

ギョーザ各種

北海道産小麦粉使用

ギョーザ (6個入) 420円
 <豚肉使用>

やみつきギョーザ (6個入) 420円
 <鶏肉使用>

やみつきチーズギョーザ (6個入) 550円
 <鶏肉使用>

ベジギョーザ (6個入) 530円
 <アニマルフリー>

お持ち帰りできます♪

<アレルギー表示>

ギョーザ: (小麦・豚肉・大豆・ごま)
 やみつきギョーザ: (小麦・鶏肉・大豆・ほたて・ごま)
 やみつきチーズギョーザ: (小麦・鶏肉・乳・大豆・ほたて・ごま)
 ベジギョーザ: (小麦・大豆・ごま)

※当店のメニューは税込価格となっております。

カレー各種



チャーシューカレー 980円



カレー 750円



角煮カレー 980円



ザンギカレー 980円



カツカレー 980円



チャーハンカレー 980円

各種大盛100円増



ギョーザカレー 980円

<アレルギー表示>

カレー: (小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)
 ザンギカレー: (小麦・鶏肉・乳成分・卵・大豆・豚肉・りんご)
 チャーハンカレー: (小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)
 チャシューカレー: (小麦・豚肉・乳成分・大豆・鶏肉・りんご)
 角煮カレー: (小麦・豚肉・乳成分・大豆・鶏肉・さけ・りんご)
 カツカレー: (小麦・乳成分・卵・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)
 ギョーザカレー: (小麦・豚肉・乳成分・大豆・鶏肉・ごま・りんご)

※当店のメニューはすべて税込価格となっております。

サイドメニュー

お持ち帰り
できます♪



ごぼうスティック
430円



ギョーザ
420円



フライドポテト
400円



枝豆
350円



タコ唐揚げ
600円



鶏唐揚げ
600円

<アレルギー表示>

ごぼうスティック: (小麦・乳成分)
 タコの唐揚げ: (小麦)
 ギョーザ: (小麦・乳成分・ごま・鶏肉・豚肉・牛肉・大豆)
 枝豆: (大豆)
 鶏唐揚げ: (小麦・卵・ごま)

※当店のメニューは税込価格となっております。

太陽の恵みを浴びた完熟トマト。
 自家製ドライトマトをたっぷり使用したソースがきめて!!



冷製トマトラーメン (6/1~8/31) 1000円

アレルギー表示 (小麦・乳成分・りんご・豚肉・鶏肉・おけ)

当店オリジナルの自家製タレ使用。
 まろやかな酸味が食べやすく、のどごしザッパリ!!



冷やしラーメン (6/1~8/31) 1000円

各種大盛
100円増

アレルギー表示 (小麦・卵・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)

※当店のメニューはすべて税込価格となっております

人気の坦々麺を冷たくしました！暑い夏こそコレ！濃厚な味わいと赤マー油の辛さが食欲をそそります。夏季限定なのでおすすめです。



冷やし坦々麺 (6/1~8/31) 1000円

アレルギー表示 (小麦・乳成分・落花生・ごま・豚肉・鶏肉)

あっさりしたつけダレと、一夜干し肉の食感がクセになる逸品。自家製麺と絡めて召し上がれ。



各種大盛
100円増

炙り豚の一夜干しつけ麺 (6/1~8/31) 1000円

アレルギー表示 (小麦・卵・豚肉・鶏肉・さけ)

※当店のメニューはすべて税込み価格となっております

北海道産小麦 100% 使用
自家製麺



究極のこだわり



麺

産地小麦を100%使用した「一蔵」のこだわりを、夏冬の間に自家製麺は、スープと温度に合わせ、絶妙な硬さを仕上げます。



味

「一蔵」独自の味は、様々な品質の自家製麺と長年の「こだわり」から選り抜かれた素材をブレンドした特製スープとの組み合わせが、誰も真似できない味を創出しています。



質

品質が確かなものでなければならず、こだわりぬき、徹底的に、多岐にわたる検査に受ける品質管理にこだわります。「一蔵」一蔵人の基準は、常に高水準の品質です。

一蔵だけの「味」にこだわり、食材の旨味を煮ね、誰もが「美味し」と感じてもらうものを追求。特製スープと、自家製麺すべてを独自の味に仕上げ、そして、究極を求めて作りあげた「麺」は、北海道の味覚の代表でもある良質な小麦を、タンクに保管した「鮮」な「めん」は、北海道産小麦「一蔵」のこだわりです。この他にも、北海道の味覚を追求した「めん」には、「めん」や「めん」を「めん」のオリシナル「めん」も「めん」があります。風味豊かで臭みもなく、旨味だけを追求された「一蔵」の逸品を是非「賞味」下さい。