

【らーめん えんや】



提供ラーメン…“極”美味塩らーめん
日本三大地鶏のひとつ『さつま地鶏』を使用し、
香味野菜、宗田鯉、煮干等じっくり丁寧に炊き上げた
黄金に輝くスープ。
麺はイベント限定の自家製平打ち麺。
今イベント限定の逸品をご堪能いただき、
よいお年をお迎え下さい！

【麺屋 音(天翔のネクストブランド)】



提供ラーメン…鶏白湯生姜肉中華
自慢の鶏白湯にピシッと生姜を効かせた極旨スープに
ぶりっぷりの高加水ちぢれ麺。
トッピングは柔らかかチャーシューを惜しげもなくどっさり
乗せました！
寒い冬に体の芯から暖まる一杯です

【肉煮干し中華そば さいころ】



提供ラーメン…豚鶏煮干しラーメン（とんとりにぼし）
ラーメン激戦区、中野で不動の人気を誇る
「肉煮干し中華そば さいころ」の豚鶏煮干しラーメンを
ご賞味ください！
チャーシューは豚と鶏の二種類をトッピング！
煮干しジャンキー集まれ！

【富山ブラック 麺家いろは】



提供ラーメン…富山ブラック黒醤油らーめん
東京ラーメンショー 2014で売上数第1位！
5度目の日本一に輝いた。
魚醤を使った秘伝の黒醤油スープは見た目は黒いが
意外とあっさり、それでいて深いコクがある。
しっかり煮込んだとろけるチャーシューも絶品！

【麺や雄】



提供ラーメン…濃厚えび味噌チャーシュー麺
当店一番人気の“えびだしらーめん”と
オリジナルブレンド味噌を合わせ自家製チャーシューを
贅沢に乗せた一杯。
他店では味わえない香り豊かなえびだしと味噌のコラボを
是非お召し上がり下さい。

【魂麺】



提供ラーメン…絶対カツ！かも、みそラーメン
競馬ファン必食！地方競馬をこよなく愛する店主が
競馬場で食べたいと思う縁起かつぎラーメンを作りました！
麺は人気急上昇、稲庭中華めんを使用。

【麺や食堂】



提供ラーメン…炙りチャーシュー入り肉ワンタンメン日本一
のラーメンショーに参戦した神奈川を代表する名店！生
姜を効かせたふわふわ肉ワンタンと、香ばしく炙る神奈川
発祥炙り叉焼を入れた最高級醤油
『本膳』を使い、大量の鶏ガラと魚介で作るコクとキレが自
慢のラーメン。清湯の頂点をご賞味あれ。

【麺屋あがら】



提供ラーメン…豚骨中華そば（和歌山ラーメン）
生まれ育った和歌山で子供の頃から慣れ親しんだ
豚骨醤油の中華そばをイメージし、豚骨をメインに
じっくり炊き上げました。コクはありながらもくどくない、
あがらの看板メニューです。豚骨中華そばには、
醤油の故郷とも言われる和歌山で長い歴史をもつ
「カネイフ醤油本店」の「天然醸造醤油」を
使用しています。昔ながらの熟成方法で、添加物を
一切使用せずにもろみを搾った「天然醸造醤油」は、
香りの良さと優しい甘みが特徴です。