

お品書き



鮭ぶしら一めん  
(しょう油・塩・みそ)  
900円

北海道産小麦  
自家製麺。

「鮭ぶしら一めん

北海道で水揚

節加工の本場

市で節加工し

引き出した一

ことが出来な

隠れていて、北海道探索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) 900円

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) 900円

しょう油 らーめん	700円
しょう油 野菜	800円
しょう油 バター	800円
しょう油 チャーシュー	950円
しょう油 お子様	600円



しょう油 野菜

福 らーめん	700円
福 野菜	800円
福 バター	800円
福 チャーシュー	950円
福 お子様	600円



塩 バターらーめん

みそ らーめん	750円
みそ 野菜	850円
みそ バター	850円
みそ	850円
辛みそ	900円
みそ チャーシュー	1100円
辛みそ チャーシュー	1150円
とろろみそ チャーシュー	1000円
とろろみそ お子様	650円



みそ チャーシュー

## トッピング

ゆで玉子・わかめ	各 50円	バター・温泉玉子・コーン	各100円
長ねぎ・小ねぎ・メンマ	各 80円	味玉・野菜・白髪ねぎ	各100円



特上らーめん (しょう油・塩) 各850円  
(みそ) 900円

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 800円

各種大盛100円増



角煮みそらーめん 900円

愛別産えぞ雪ノ下きのこと、北海道産ホタテを使用した  
味わい深いあんかけらーめん。



ホタテあんかけらーめん 900円

各種大盛100円増

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。



広東麵

950円

自家製海老ワンタンは、つるつとしたもちもち感。



海老ワンタン麵

(しょう油・塩・みそ)

900円

各種大盛 100円増



鮭ぶしらーめん  
(しょう油・塩・みそ)

900円

あっさりしたつけダレと、一夜干しした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。



炙り豚の一夜干しつけ麺

850円

北海道オホーツク産ホタテは、肉厚で刺し身でも食べれる新鮮さ！！  
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)

1200円

焼き目のついた香ばしい自家製麺と  
絡めて食べるあんかけ焼きそばは一度食べたならやみつきに・・・。  
ぜひご賞味あれ。



あんかけ焼きそば

900円





冷製トマトらーめん  
(夏季限定)

900円

当店オリジナルの自家製タレ使用。

まろやかな酸味で食べやすく、のどごしサツパリ！！



冷やしらーめん  
(夏季限定)

800円

各種大盛100円増



オリジナル うにらーめん 1200円  
(うにベース)

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。



舞茸らーめん 1000円

(鮭ぶししょう油ベース)

各種大盛100円増

北海道で水揚げされた鮭を、ちゃんちゃん焼き風に仕上げた郷土らーめん。



鮭のちゃんちゃん焼きらーめん 900円  
(鮭ぶしみそベース)

### ドリンク各種

サッポロクラシック (中瓶) 500円	オレンジ	200円
サッポロプレミアム (ノンアルコール) 350円	サイダー	200円
洞山日本酒 400円	コーラ	200円
	ウーロン茶	200円
	ホットコーヒー	200円

深川店で使うお米は全て  
市やまもとファームさんのお米を使用。  
用に精米・配合したこだわりのお米です。  
ご賞味ください。



### ご飯

小ライス	150円
中ライス	200円
大ライス	250円

### 深川産お米使用

### おにぎり

うめ  
ツナマヨ  
鮭ぶしおかか 各 120円



チャーマヨ手巻き  
350円

# おすすめ

手造りギョーザ

6個入 400円



半チャーハン 500円  
チャーハン 700円  
チャーハン大盛 800円



カレー 650円



中華飯 850円



かつカレー 950円

各種大盛 100円増



ソースかつ丼 800円

# サイドメニュー

お持ち帰り  
できます♪



ギョーザ  
400円



ごぼうスティック  
350円



枝豆  
300円



フライドポテ  
350円



イカげそ唐揚げ  
450円



焼とり (タレ)  
350円



カリカリチー  
450円



ウィンナー盛り合せ  
500円



タコ唐揚げ  
500円



鶏唐揚げ  
500円

北海道産小麦 100%使用

## 自家製麺



# 究極のこだわり



### 麺

道産小麦を100%使用した「一蔵」のこだわり麺です。加水率の低い自家製縮れ麺は、スープと適度に絡み合い、絶妙な味を醸し出します。



### 味

「一蔵」独自の味は、確かな品質の自家製麺と長年の「こだわり」から選び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」を表現しています。



### 質

品質が確かなものであればあるほど、こだわりの深い味わいは、多くのお客様に愛される美味しさになります。一蔵らーめんの基本は、常に洗練された品質です。



一蔵だけの「味」にこだわり、食材の吟味を重ね、誰もが「美味しい」と感じてもらえるものを追い求め、特製スープ・タレ、自家製麺すべてを「独自の味」に仕上げています。そして、究極を求めて辿り着いた「鮭ふし」。北海道の味覚の代表でもある良質な鮭をダシに使用した「鮭ふしらーめん」は、元祖旭川らーめん一蔵だけの「こだわり」です。この他にも、北海道の味覚を贅沢に使った「ういらーめん」や「ホタテらーめん」などのオリジナルらーめんもご用意しております。風味豊かで臭みもなく、旨味だけが凝縮された自慢の逸品を是非ご賞味下さい。