

NOODLE+ISM

16年の歳月を経て、いまなお探し続ける究極のらーめん
そのために、成長し変わり続けることが私たちの NOODLEISM です。

スープ

店仕込み

らーめんは「麺」が主役。だから、麺をしっ
かり味わっていただくためにスープは、あえて
若干濃いめにしています。使用するのは、親の
丸鶏、北海道産昆布、鯖節、煮干、椎茸、
香味野菜をはじめとした厳選素材です。



鶏チャーシュー

豚以上の相性

豚チャーシューに慣れ親しんだ方には大
変恐縮ですが、スープとの相性、風味、
全体のバランスなどを考え抜いた結果、
鶏チャーシューへの変更を決めました。
じっくりと炭火で焼き、食欲を一層そ
そる香ばしい香りとともに旨味をしっか
りと閉じこめた鶏チャーシューが、これ
まで以上にラーメンと絶妙なハーモニー
を奏でます。



麺

絶対的主役

品質や安全性をクリアした小麦粉を、
その日の天候や湿度を考慮しながら加
水し、さらにpH値、塩分濃度、ミネ
ラル分を調整します。何度も何度も重
ね合わせ、8層もの生地仕上げた麺
を桐箱に入れ、徹底的に温度管理され
モーツァルトが流れる貯蔵庫で5日間熟
成させて、やっと完成します。すすっ
た時の鼻に抜ける小麦の香りや食感、
つや、のど越しにこだわっています。



塩

奇跡の塩

試行錯誤を繰り返して、選り抜いたのは不純
物が全くない「奇跡の塩」と呼ばれる「パタ
ゴニア湖塩」。この塩には自然のミネラルがバ
ランスよく含まれており、まろやかでキレの
ある後味です。



自己資金0から3年で夢を叶える「社員独立制度」で、あなたの本気を応援いたします。

詳しくは

検索

<http://www.ryoka-ism.com>

鶏塩

北海道産小麦の細麺、コク・旨みが増した香り高い透明感のあるスープ、香ばしい炭焼き鶏チャーシューの三重奏を、特注の有田焼の器で奏でます。

鶏塩らー麺

六五〇+税

鶏塩味玉らー麺

七五〇+税

No.1



贅沢のせ鶏塩らー麺
(味玉・梅・チャーシュー3枚)

八八〇+税

鶏塩チャーシュー麺

八五〇+税

鶏塩味玉チャーシュー麺

九五〇+税



鶏塩味玉らー麺 750+税

※野菜トッピングは季節によって変わります。

徳島産すだちを一人前に2.5個使用。



すだち塩らー麺(温)

七八〇+税

すだち梅塩らー麺(温)

八三〇+税

具のない麺とスープだけの『究極のシンプル』は、りょう花の集大成。

真麺

四九〇+税



鶏白湯

強火で炊いたコク深い鶏の旨みに、生玉ネギの甘みとシャリシャリ食感をプラス。特製マー油をアクセントに効かせたスープが中太麺によく絡みます。

鶏白湯らー麺

七八〇+税



鶏白湯味玉らー麺

八八〇+税

鶏白湯チャーシュー麺

九八〇+税

鶏白湯味玉チャーシュー麺

一〇八〇+税



鶏白湯味玉らー麺 880+税

※野菜トッピングは季節によって変わります。

鶏塩つけ麺

国産小麦を使ったもっちりつるつると食感の麺を、さらにキレが増したスープでどうぞ。

鶏塩つけ麺

七五〇+税

鶏塩梅つけ麺

八〇〇+税



鶏塩味玉つけ麺

八五〇+税

鶏塩肉つけ麺

九五〇+税

鶏塩味玉肉つけ麺

一〇五〇+税



鶏塩味玉つけ麺 850+税

・生ビール
プレミアムモルツ 四八〇+税

・ノンアルコールドビール 三五〇+税

・コーラ/オレンジジュース 一五〇+税

特製鶏餃子 三五〇+税
なんこつ入り。パリパリ、ジューシー。



お持ち帰りできます

炭焼き鶏をのせた贅沢な玉子かけご飯 三五〇+税
(大 四八〇+税)



・焼おにぎり 一五〇+税

残りスープに入れて、お茶漬け風もおすすめ。

・白ごはん 一五〇+税 (大 二〇〇+税)



ふるふる杏仁豆腐

イチゴソース/ミルクソース 各二五〇+税

自家製。りょう花の隠れた逸品。



大盛り 一〇〇+税
ハーフサイズ 一〇〇引き
味玉(半熟煮玉子) 一〇〇+税
メンマ 一〇〇+税

スープの濃さ、麺のかたさなど、お好みがあればスタッフにお申しつけください。