

川匠の夏限定メニュー



冷やしラーメン

和ダシを使用した、後味爽やかな清涼感のある冷たいラーメンです。

980円(税込)



冷やし生粹もずく ラーメン

収穫後11分でパック詰めしたもずくを沖縄より直送。海の香りともずくの触感が楽しめる特製ラーメン。

1,200円(税込)



上州牛ローストビーフの 冷やしラーメン

後味爽やかな清涼感のある冷たいスープに柔らかい上州牛を使用した手仕込みローストビーフを乗せた一品。

1,280円(税込)



上州牛 ローストビーフ丼

上州牛を使用した手仕込みローストビーフを贅沢に乗せた丼ぶり。

川場産コシヒカリ
「雪ほたか」使用

1,980円(税込)

麵屋川匠

川匠の夏限定メニュー



つけ麺

濃厚な豚骨スープと魚介の旨味が詰まったスープ。小麦の香り、コシがある麺が相性抜群です。

1,060円(税込)



辛つけ麺

🔪 ピリ辛

濃厚な豚骨スープと魚介の旨味が詰まったスープに特製にんにく辛味をブレンド。小麦の香り、コシがある麺が相性抜群です。

1,160円(税込)



冷やし牛おろし

群馬県の郷土料理「おきりこみ」を夏季限定メニューでご提供。ほんのりと生姜の風味が利いたお出汁に、甘辛く煮た上州牛と大根おろしが相性抜群です。

1,300円(税込)



まぜそば

特製ダレを絡めた中太麺にピリ辛肉みそをかけた川匠オリジナルまぜそば。

980円(税込)

麵屋川匠

川匠オリジナルの醤油ダレ



中華そば

川匠オリジナルの醤油ダレを、鶏がら・魚介を炊いて作ったWスープと合わせ、旨みたっぷりの味わいになっています。

980円(税込)



中華そば『全部入り』

トッピング類を全て載せた贅沢な中華そば。

1,400円(税込)

天然海塩を使用した塩ダレ



あっさり塩ラーメン『全部入り』

天然海塩を使用した塩ダレを、鶏がら・魚介を炊いて作ったWスープと合わせると、あっさりながら旨みたっぷりの味わい。

1,400円(税込)

天然海塩を使用した塩ダレ



あっさり塩ラーメン

天然海塩を使用した塩ダレを、鶏がら・魚介を炊いて作ったWスープと合わせると、あっさりながら旨みたっぷりの味わい。

980円(税込)



岩海苔塩ラーメン

磯の風味が広がる一杯。
岩海苔の旨みと塩味が絶妙に絡み合う特製ラーメン。

1,030円(税込)

麵屋川匠

群馬の老舗味噌使用



あさま味噌ラーメン『全部入り』

群馬県の名山「浅間山」の名がついた香高く、コクのある味わいの「あさま味噌」を濃厚な豚骨スープと合わせた一品。

1,500円(税込)

群馬の老舗味噌使用



あさま味噌ラーメン

群馬県の名山「浅間山」の名がついた香高く、コクのある味わいの「あさま味噌」を濃厚な豚骨スープと合わせた一品。

1,080円(税込)

川匠オリジナルの特製にんにく辛味



ピリ辛

特製辛味噌ラーメン

当店自慢の味噌ラーメンに特製にんにく辛味をブレンド。旨味と辛味がやみつきになる一品です。

1,180円(税込)

麵屋川匠



スープ
付き

川場産コシヒカリ
「雪ほたか」使用

たれかつ丼 ～手仕込みカツ～

揚げたてのカツを継ぎ足しの秘伝のタレにくぐらせたかつ丼。

1,180円(税込)



川場産コシヒカリ
「雪ほたか」使用

鉄鍋モツ煮定食

ピリ辛

国産の白モツを丁寧に下茹でし、コクのあるピリッと辛めな味付けです。味の染み込んだお豆腐と一緒にアツアツな鉄鍋でご提供致します。

1,160円(税込)



川場産コシヒカリ
「雪ほたか」使用

カツカレー

特製スパイスで仕上げたカレーに手仕込みカツを乗せた川匠特製カツカレー。

1,100円(税込)



川場産コシヒカリ
「雪ほたか」使用

チキン南蛮定食

“当店仕込みのから揚げ、タルタルソースをふんだんに使用したボリュームある特製チキン南蛮です。”

1,380円(税込)



スープ
付き

川場産コシヒカリ
「雪ほたか」使用

かわば井～手仕込み唐揚げ～

柔らかくジューシーな鶏モモ肉を使用した手仕込み唐揚げに、地元のこんにゃくを使った特製タルタルソースをかけた「川匠」オリジナル丼。

1,380円(税込)

麵屋川匠