

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)

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



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

川匠オリジナルの醤油ダレ



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)



たっぷり野菜のベジ塩ラーメン

地場産の野菜をふんだんに使用したヘルシーながらもしっかりと味わいのWスープの塩ラーメン。

980円(税込)



生粹もずくラーメン

収穫後10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)

麵屋川匠



おきりこみ

おきりこみは、群馬県の郷土料理。店内仕込みの和出汁をベースに使用しています。
あっさりとした醤油味のおきりこみをご堪能下さい。

980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

たれかつ丼 ～手仕込みカツ～

揚げたてのカツを縦ぎ足しの秘伝のタレにくぐらせたかつ丼。

1,180円(税込)



スープ
付き

川場産コシヒカリ
「雪ほたか」使用

かわば丼～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



おきりこみ

ピリ辛

おきりこみは、群馬県の郷土料理。店内仕込みの和出汁をベースに使用しています。あっさりとした醤油味のおきりこみをご堪能下さい。

980円(税込)



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

かわば丼～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