



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、旨みたっぷりな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)

麺屋川匠



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な味わい。

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

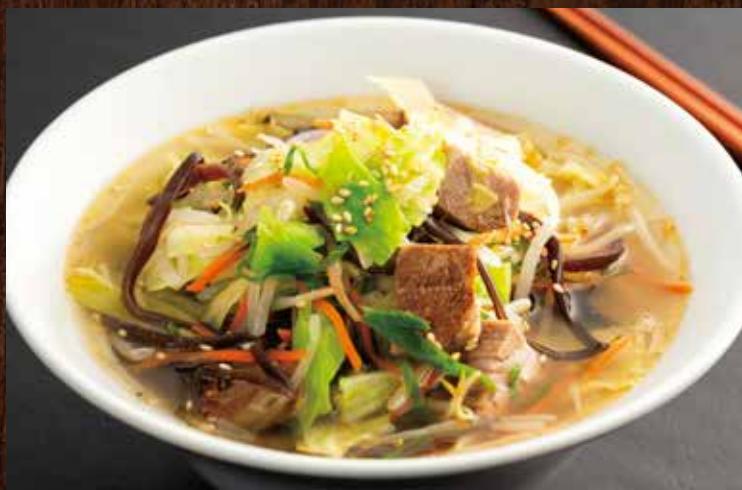
天然海塩を使用した塩ダレを、鶏がら・魚介を炊いて作ったWスープと合わせると、あっさりながら旨みたっぷりな味わい。

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した味わいの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)

麺屋川匠



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
「雪はたか」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ご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
「雪はたか」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
「雪はたか」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
「雪はたか」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)

麺屋川匠



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。

ピリ辛

980円(税込)



たれかつ丼～手仕込みカツ～

川場産コシヒカリ
「雪ほたか」使用

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

1,160円(税込)

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ご一緒にアツアツな鉄鍋でご提供致します。



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

スープ
付き

1,380円(税込)

当店仕込みのから揚げ、クリクリ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。



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)

麺屋川匠