

# 麺屋川匠 メニュー

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)

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)

天然海塩を使用した塩ダレ



## あさま味噌ラーメン

群馬県の名産「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。

1,180円(税込)

川匠オリジナルの特製にんにく辛味



## 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。

1,180円(税込)



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。

1,280円(税込)

# 麺屋川匠

# 麺屋川匠 メニュー



## 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。

1,580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。

1,580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。

1,720円(税込)

# 麺屋川匠

# 麺屋川匠 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。

1,380円(税込)

# 麺屋川匠

# 麵屋川匠 メニュー



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。

1,280円(税込)



川場産コシヒカリ「雪ほたか」使用

## 鉄鍋モツ煮定食

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。

1,200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。

1,480円(税込)

# 麵屋川匠