



米沢ラーメン

¥750

出汁: 鶏ガラと煮干して出汁をとり、余計なものは加えず素材の旨味を引き出しました。昔ながらのあっさりとした優しい味わいのスープ。

タレ: トビウオの出汁が効いた醤油をはじめ3種の醤油をブレンドしたこだわりの醤油タレ。

具材: じっくりと煮込んでから炙った、脂と身質のバランスに優れた自家製チャーシューと、真みを感じない細切り柔らかメンマ。

麺: 熟成させて旨味を引き出した手もみの細縮れ麺。



辛みそラーメン

¥900

出汁: 鶏ガラと煮干して時間をかけて出汁(スープ)を取り更に背脂を加えて風味豊かで濃厚なスープに仕上げました。

タレ: 香味野菜と山形の老舗の熟成味噌を中心に2種の味噌をブレンドした深い味わいの自家製味噌ダレ。

具材: ジューシーに仕上げた自家製チャーシューと真みを感じない細切りメンマ。トッピングに青のりを加えて磯の香りと風味をプラス。

麺: 食べ応えのある熟成中太の縮れ麺。

米沢に来たならコレ!!

ラーメン大国やまがたを代表する2大ラーメン。

「米沢ラーメン」と「辛みそラーメン」を是非、心ゆくまでご堪能ください。

道の駅米沢 米沢ラーメン

び しゃ もん

毘沙門

【営業時間】

平日: 10:00~17:30

土日: 10:00~18:00



チャーシュー麺

¥1000

出汁：鶏ガラと煮干して出汁をとり、余計なものは加えず素材の旨味を引き出しました。昔ながらのあっさりとした優しい味わいのスープ。

タレ：トビウオの出汁が効いた醤油をはじめ3種の醤油をブレンドしたこだわりの醤油タレ。

具材：トロトロの自家製チャーシューがたっぷり。一度焼き目を入れる事で、豚肉の旨味をギュッと中に閉じ込めました。

麺：熟成させて旨味を引き出した手もみの細縮れ麺。



みそラーメン

¥850

出汁：鶏ガラと煮干して時間をかけて出汁(スープ)を取り更に背脂を加えて風味豊かで濃厚なスープに仕上げました。

タレ：香味野菜と山形の老舗の熟成味噌を中心に2種の味噌をブレンドした深い味わいの自家製味噌ダレ。

具材：ジューシーに仕上げた自家製チャーシューと爽みを感じない細切りメンマ。トッピングに青のりを加えて磯の香りと風味をプラス。

麺：食べ応えのある熟成中太の縮れ麺。

米沢に来たならコレ!!

ラーメン大国やまがたの絶品ラーメンを是非、心ゆくまでご堪能ください。

道の駅米沢 米沢ラーメン

びしゃもん

毘沙門

【営業時間】

平日：10:00~17:30

土日：10:00~18:00