



醤油ベース



小麦 卵

1 米沢ラーメン (醤油) 650円 (税込)

細麺

米沢の醸造メーカーなどの3種類の醤油に出し汁などをブレンドしたタレは、スープと融合し、米沢ラーメンならではのあっさりなのにコクと旨みがある一品を作り出します。スープは、国産の鶏ガラを丁寧に下処理し、香味野菜等で時間をかけ弱火でじっくり炊き上げました。丁寧なアクとりによって濁りのない澄んだスープに仕上がっていきます。



牛すじを柔らかく煮込んだとろみのあるラーメン。



4 牛すじ旨煮ラーメン 太麺 850円 (税込) 小麦 卵

自家製チャーシューがたっぷり乗った満足感あふれるラーメン。



5 米沢チャーシュー麺 細麺 900円 (税込) 小麦 卵

さわやかな酸味と甘みのタレは麺と野菜との相性が抜群です。



夏季限定

9 冷やし中華 850円 (税込) 小麦 卵

細麺

山形のソルフード、澄み切った清涼感あふれるつったいラーメンです。



夏季限定

10 冷やしラーメン 750円 (税込) 小麦 卵

細麺

細麺に鶏だしの香る自慢のスープが絡む！一度食べたら忘れられない！



夏季限定

20 冷やし鶏中華 850円 (税込) 小麦 卵

細麺



味噌ベース



米沢の熟成されたみそに徹底的にこだわり、赤ワインや香味野菜などでブレンドしたみそダレは、味噌と野菜の甘味が加わり絶妙な味噌ダレに仕上げました。

山形のご当地ラーメンの中でも代表格でもある

「米沢ラーメン」は、加水率が
高めの麺に手揉みをかけて、
3日~4日熟成させることで、
独特の縮れ感に強いコシと
ぷりぷりした食感が特徴です。
極細麺と極太麺の2種類の
こだわりの麺をスープとの相性も考
え、各種ラーメン毎に
使い分けて提供致します。



小麦 卵
2 米沢辛みそラーメン 850円 (税込) **太麺**

米沢味噌と香味野菜などをブレンドした
まるやかな味が絶妙です。

特製の辛みそラーメンに
トロトロのチャーシューをたっぷり乗せました。

甘みのある油が特徴のチャーシューを
たっぷり乗せたみそチャーシュー麺です。



3 米沢みそラーメン **800円** (税込) 小麦 卵 **太麺**



**6 辛みそ
チャーシュー麺** **1,100円** (税込) 小麦 卵 **太麺**



7 みそチャーシュー麺 **1,050円** (税込) 小麦 卵 **太麺**



11 味玉
100円 (税込) 小麦 卵

とろりと流れ出す半熟加減が
麺とスープによく絡みます。

もっちもちの太麺使用。
鶏肉とチャーシューに椎茸を加えた
そばろあんに、米沢名物温泉卵をのせました。



16 毘沙門特製まぜそば
800円 (税込) 小麦 卵

**お持ち帰り
専用**

とろとろのチャーシューと
米沢名物温泉卵を使用した丼物です。



**20 毘沙門特製
チャーシュー丼**
850円 (税込) 小麦 卵

**お持ち帰り
専用**

テイクアウト受け付け用電話番号 **TEL (0238) 28-1152**

道の駅米沢 フードコート内 営業時間 / 10:00~18:00

*番号は食券機の番号と同じです *特定原材料アレルギー表示義務(7品目)のみ表示