

GRAND MENU

濃厚、芳醇、クセになる。これぞ本気の味噌ラーメン。



寿番亭
ICHIBANTEI



壱番亭伝統の濃厚な旨味

北海道・岩田醸造の「紅一点」味噌を使用

熱 成 味 噌

辛 自家製豆板醤

選べる辛さ

 ひかえめ

 中 辛

 激 辛

※写真は中辛です

辛ネギ熱成味噌ラーメン 930円(税込1,023円)

数十種類をブレンドした
オリジナル味噌を使用。
壱番亭伝統の濃厚な
旨味をお楽しみ下さい。



熱成味噌ラーメン
780円(税込858円)

味玉
熱成味噌
ラーメン
890円
(税込979円)



熱成味噌
チャーシュー
ラーメン
1,100円
(税込1,210円)



トッピング



辛ネギ
180円(税込198円)



バター
180円(税込198円)



コーン
180円(税込198円)



メンマ
180円(税込198円)



チャーシュー
350円(税込385円)



バター
180円(税込198円)



とろ肉
230円(税込253円)



キクラゲ
100円(税込110円)



醤油ネギ
180円(税込198円)

餃子



5ヶ 330円(税込363円)
8ヶ 520円(税込572円)
12ヶ 730円(税込803円)

お好きな
麺量で!

麺大盛り

+130円(税込143円)

麺ハーフ

-130円(税込-143円)

まろやかな甘味と風味

信州の白味噌を3種ブレンドした特製スープ



白味噌

ブレンドした白味噌と
とんこつスープを合わせた、
まろやかで風味豊かなスープ。
上品なコクに自信あり！



白味噌ラーメン 820円(税込902円)



辛ネギ白味噌ラーメン
950円(税込1,045円)



白味噌バターコーンラーメン
950円(税込1,045円)

好きなラーメンと一緒におすすめセット



満腹餃子セット

餃子(3ヶ) + 鉄板焼き飯

480円(税込528円)



餃子セット

餃子(3ヶ) + 半ライス

380円(税込418円)



満腹唐揚げセット

鶏の柔らか唐揚げ + 鉄板焼き飯

530円(税込583円)



鶏のやわらか唐揚げセット

鶏の柔らか唐揚げ + 半ライス

420円(税込462円)



鉄板玉子焼き飯セット
400円(税込440円)



鉄板焼き飯セット
350円(税込385円)

チャー Mayo 丼セット
350円(税込385円)

とろ肉丼セット
350円(税込385円)

※ラーメンをご注文のお客様に限らせていただきます

壱番亭が誇る創業の味

濃厚醤油

豚の旨みがガッツリ濃厚に広がる



濃厚ネギ醤油ラーメン
850円(税込935円)



濃厚醤油
ラーメン
750円
(税込825円)

濃厚醤油
チャーシュー
ラーメン
1,080円
(税込1,188円)



昔ながらの定番の味

あっさり醤油

澄んだ魚介系スープの変わらぬ美味しさ



あっさり醤油ラーメン
730円(税込803円)



あっさり醤油チャーシューラーメン
1,020円(税込1,122円)

お好きな
麺量で!

麺大盛り

+130円(税込143円)

麺ハーフ

-130円(税込-143円)

トッピング



辛ネギ
180円(税込198円)



煮玉子
150円(税込165円)



コーン
180円(税込198円)



メンマ
180円(税込198円)



チャーシュー
350円(税込385円)



バター
180円(税込198円)



とろ肉
230円(税込253円)



キクラゲ
100円(税込110円)



醤油ネギ
180円(税込198円)

餃子



5ヶ 330円(税込363円)
8ヶ 520円(税込572円)
12ヶ 730円(税込803円)

とろける濃厚極旨豚骨

とんこつ



とんこつ
ラーメン
830円
(税込913円)

旨辛
とんこつ
ラーメン
880円(税込968円)



味玉とんこつラーメン 930円(税込1,023円)



味玉とろ肉ラーメン
890円(税込979円)

おすすめ

こだわりのタレでじっくり煮込んだ

やわらかとろ肉



とろ肉
ラーメン
780円
(税込858円)



旨辛とろ肉
ラーメン
830円(税込913円)



お好きなラーメンとご一緒におすすめセット



満腹餃子セット

餃子(3ヶ) + 鉄板焼き飯

480円(税込528円)



餃子セット

餃子(3ヶ) + 半ライス

380円(税込418円)



満腹唐揚げセット

鶏の柔らか唐揚げ + 鉄板焼き飯

530円(税込583円)



鶏のやわらか唐揚げセット

鶏の柔らか唐揚げ + 半ライス

420円(税込462円)



鉄板玉子焼き飯セット
400円(税込440円)



鉄板焼き飯セット
350円(税込385円)

チャーメン丼セット
350円(税込385円)

とろ肉丼セット
350円(税込385円)

※ラーメンをご注文のお客様に限らせていただきます

じんわり沁みる塩の旨さ

うま塩



うま塩ラーメン 730円(税込803円)

おすすめ



うま塩
チャーシュー
ラーメン
1,020円
(税込1,122円)

ゆず
うま塩
ラーメン
780円
(税込858円)



野菜

しゃきしゃき
新鮮野菜!

野菜たっぷり
塩ラーメン
900円
(税込990円)



野菜たっぷり
味噌ラーメン
1,000円
(税込1,100円)

お子さま

おもちゃ付き



お子様味噌ラーメン
380円(税込418円)



お子様醤油ラーメン
380円(税込418円)

ご注文は小学生以下のお子様限定となります

使用しているアレルギー物質「卵」「小麦」

特定原材料に準ずる20品目のうち大豆・鶏肉・ゼラチン・ゴマを使用。

好きな麺量で!

麺大盛り
+130円(税込143円)

麺ハーフ
-130円(税込-143円)

トッピング

辛ネギ 180円(税込198円)
メンマ 180円(税込198円)
とろ肉 230円(税込253円)

煮玉子 150円(税込165円)
チャーシュー 350円(税込385円)
キクラゲ 100円(税込110円)

コーン 180円(税込198円)
バター 180円(税込198円)
醤油ネギ 180円(税込198円)

好きなラーメンと一緒におすすめセット



満腹餃子セット
餃子(3ヶ) + 鉄板焼き飯
480円(税込528円)



餃子セット
餃子(3ヶ) + 半ライス
380円(税込418円)



満腹唐揚げセット
鶏の柔らか唐揚げ + 鉄板焼き飯
530円(税込583円)



鶏のやわらか唐揚げセット
鶏の柔らか唐揚げ + 半ライス
420円(税込462円)



鉄板玉子焼き飯セット
400円(税込440円)



鉄板焼き飯セット
350円(税込385円)

チャーマヨ井セット
350円(税込385円)

とろ肉井セット
350円(税込385円)

※らーめんをご注文のお客様に限らせていただきます

餃子

旨みが詰まった肉汁がたっぷり!
巻番亭オリジナルレシピの逸品!

5ヶ 330円(税込363円)

8ヶ 520円(税込572円)

12ヶ 730円(税込803円)



ごはんもの



チャーマヨ井
380円(税込418円)



とろ肉井
380円(税込418円)

鉄板玉子焼き飯
430円(税込473円)

鉄板焼き飯
380円(税込418円)

ライス	250円(税込275円)
半ライス	150円(税込165円)

一品

山盛りもやしナムル
350円(税込385円)



鶏のやわらか
唐揚げ(5個)
530円(税込583円)

おつまみ
チャーシュー
530円(税込583円)



デザート

生クリームを
たっぷり使用した
店内仕込み



自家製濃厚
とろーり
杏仁豆腐
250円(税込275円)



ゆであげ枝豆
350円(税込385円)



ネギメンマ
350円(税込385円)



三種盛り
430円(税込473円)



ポテトフライ
380円(税込418円)

ドリンク



ビール
550円
(税込605円)



ハイボール
430円
(税込473円)

アルコール

生ビール	550円(税込605円)
瓶ビール	680円(税込748円)
ノンアルコールビール	430円(税込473円)
ハイボール	430円(税込473円)
レモンサワー	430円(税込473円)
ウーロンハイ	430円(税込473円)

ソフトドリンク

コーラ	250円(税込275円)
ウーロン茶	250円(税込275円)
カルピス	250円(税込275円)
リンゴジュース	250円(税込275円)

お持ち帰り

壱番亭の美味しさを
ご自宅でお気軽に！



晩酌に
おすすめ！

自家製チャーシュー

150g	700円(税込756円)
300g	1,300円(税込1,404円)
450g	1,900円(税込2,052円)

ラーメン屋 壱番亭 ICHIBANTEI



あなたの「壱番」になるために。

そしてこれからも、もっと壱番旨い、
もっと壱番元気で明るいラーメン屋を目指して、
まだまだ奥深いラーメンを追求してまいります。

ただ、お客さまの笑顔が見たくて、
「美味しかったよ」の聲が聞きたくて、
私たちは今日も美味しいラーメンを作り続けます。

1982年10月、
地元の皆さまの「壱番」になりたくて、
「壱番亭」と名付けた一軒のラーメン店を
開業しました。

これから皆さまに
壱番の感謝を込めて