



醤油ベース



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。



小麦 卵

1 米沢ラーメン(醤油) 650円(税込) 細麺

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 細麺
850円(税込) 小麦 卵

山形のソルフード、
澄み切った清涼感あふれる
つつたいラーメンです。



夏季
限定
10 冷やしラーメン 細麺
750円(税込) 小麦 卵

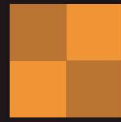
細麺に鶏だしの香る自慢のスープが絡む!
一度食べたら忘れられない!



夏季
限定
20 冷やし鶏中華 細麺
850円(税込) 小麦 卵

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
*メニューが変更になる場合がございます。店頭券売機のメニューをご確認ください。



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
まろ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

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



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
*メニューが変更になる場合がございます。店頭券売機のメニューをご確認ください。