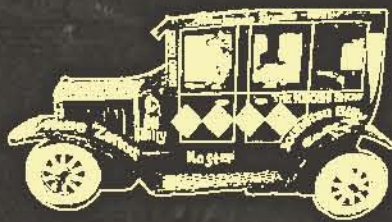




まるでポタージュ!!

THE NIBOSHI



SHOW

濃厚焼干しラーメン



コク旨みそチャーシュー

5種類の味噌をブレンドし、じっくりと寝かせた自家製の味噌ダレ。スープは鶏ガラを使用しているため、女性でもスッキリと食べられるラーメンです。仕上げには、チャーシューとスープを炙り、豚肉の旨味をスープに流し込みます。まるでポタージュを飲んでいるかのようなスープです。

880yen

爆二ボ

平館産焼干しをベースに、3種類の煮干しを加えた、風味・コクが今までになかった新しい煮干しラーメンです。限界まで煮干しの風味を出しました。

750yen

みそ
ラーメン
780yen

しょうがみそ
ラーメン
800yen

赤辛みそ
ラーメン
850yen

黒にんにく
ラーメン
850yen

みそラーメン



煮干しスープと鶏ガラスープを合わせ、背脂・ひき肉を加えたスープです。仕上げに炙ることによって、豚の旨味がスープに流れ、コクを出してくれます。そして、香ばしい香りが際立ち、食欲をそそる一杯。

情熱
ビリキ
880yen

チャーシュー
麺
980yen

二ボダク
(焼干し中華そば)
680yen

中華そば
600yen

煮干しラーメン

* 煮玉子 100yen
* ネギ 100yen

* チャーシュー 200yen
* メンマ 100yen

* ライス 100yen
* 半ライス 80yen

ラーメン
大盛 100yen

爆二ボご注文の方は

190 yen

シヤケごはん

290 yen

ラーメンと一緒にどうぞ!!

1/2 スライス カレー

350 yen

肉みそ チヤーシュー丼

290 yen

炙リ チヤーシュー丼

290 yen



スパイス
カレー

ごはん大盛無料!! 700 yen

お子様ラーメン
醤油ラーメン(1/2)

小学校2年生まで
ガチャガチャ付き

480 yen

当店名物
エクスタシー
唐揚げ

18種のスパイスを配合した唐揚げです。

S (1人用) M (2~3人用) L (4人用)
280 yen 500 yen 750 yen

お持ち帰りも出来ます!!

アサヒスーパードライ 500 yen

バドワイザー 600 yen

ハイネケン 600 yen

電気ブラン 500 yen

芋焼酎 400 yen

酎ハイ (レモン・ライム) 400 yen



Handmade Noodle Since 1971

爆二ボのこだわり

1 5倍の煮干し

爆二ボのスープは通常のラーメンの5倍の煮干しを使用しています。そして他店の「濃厚煮干しラーメン」は平子煮干しを使っているのですが、当店は「平糀産高級焼干し」を使用している為、コクがあるのに「スッキリ」とした上品なスープになっています。

2 しょっぱ目に作る!!

爆二ボは、はっきり言って「しょっぱい」です。しょっぱ目に作る事により、独特の「風味」と「味わい」が出るんです!! けれど、しょっぱいのが苦手な方は遠慮なくSTAFFに言って下さい!! 割スープをお出します!! (ただし、風味や奥深さはうすくなりますのでご了承下さい。)

3 手もみにこだわります。

当店の麺は加福製麺所さんに特注で作ってもらっている「中太ちぢれ麺」です。機械ではなく、あえて朝から手もみをかけています。それによりスープとからみ、のどごし良く食べてもらえるからです。

4 専門店ならではの自信!!

当店の系列店「麺や ゼットン」は煮干しラーメンからスタートしました。常に研究を重ね、今では「煮干し専門店」として皆様にご認知されています。当グループは「煮干し専門店」として「煮干しラーメン」には自信を持っています。ぜひご賞味ください。そしてワンランク上のラーメン店をこれからも目指して行きます。



風の部
AM11:00 ▶ PM4:00
(平日PM3:00)
夜の部
PM5:00 ▶ PM9:00
(平日PM5:30)
木曜日定休