



煮干しカプチーノスープ

ドロ煮干し 880円

煮干しスープと煮干しそのままをミキサーにかけ、更に煮つめた、かなり煮干しの強いラーメンです。煮干しが強いのが好きな方は、ドロ1、ドロ2、ドロ3をお選びいただけます。(無料) さらに煮干しが強いのが好きな方は、ドロ4(50円)、ドロ5(100円)もごぞいます。

⑤煮干しはかなり強く、ザラつき感があります。



キケン!ニボシ中毒!!

デス煮干し 780円

「平館産焼き干し」「平子」「片口いわし」「白いりこ」「さんま」と5種類の「煮干し」からとった煮干しスープと豚骨スープを合わせたクセになるパンチのある1杯。中毒者続出!!



鶏だし炙り中華

バラそば 750円 バラバター 780円

(県産シャモロック使用)
三種類のブランド鶏「シャモロック」「桜姫鶏」「五穀味鶏」を使用。十二時間かけて作るスープは、旨味、甘み、コクがあります。最後に豚バラを炙ることで、更に豚の旨味をスープに流し込みます。



津軽煮干しラーメン

中華そば 600円

境港産平子煮干しと片口いわし、平館産焼き干しを使用。コンブ、しいたけ、野菜まで全ての食材にこだわった1杯。あえて、しょっぱめに作ることで、深い煮干しの味を感じる1杯。



チャーシュー麺 980円

煮干しスープに、ネギ油、にんにく油など数種類の香味油を加え、2種類のチャーシューをのせました。煮玉子も入っております。

濃厚魚介つけ麺 750円

数日炊いた濃厚な豚骨スープと魚介の旨みがギッシリつまった1杯。
東京から取り寄せしている極太麺を使用。

つけ麺は、ゆで時間だけで**15分**かかります。混雑時は30分以上かかることもございますので、ご了承下さい。

モーレツ Iビ辛つけ麺 800円

濃厚なつけ汁に、えびを加え、更に麺には「えび辛」をのせました。モーレツに旨い!!

つけ麺は、ゆで時間だけで**15分**かかります。混雑時は30分以上かかることもございますので、ご了承下さい。



小学校2年生まで!!

お子様ラーメン 480円

半ラーメン、ジュース、キャンディ、付き

ライス 120円
半ライス 80円

煮干しラーメン専用
煮ボめし 200円
スープをかけてお召し上がり下さい。

チャーシュー
マヨ丼 280円

肉みそ丼 280円

人気No.1

名物

炙りチャーシュー握り 380円

(3ヶ) 炙りチャーシュー、マヨネーズ、ネギ、ごはん、間違いないうまさ!!

当店の「中華そば」は煮干しがキツイ為、煮干しの苦手な方やお子様には「醤油ラーメン」をオススメしています。

※券売機では「中華そば」をお選びいただき、スタッフに「醤油ラーメン」とお伝え下さい。 醤油ラーメン 600円

当店はワンランク上のラーメン店です!! (自称)

ワンランク上のラーメン店とは…?

私共の思うワンランク上とは、食材や品質にこだわり、原価よりは、まずクオリティを重要視した1杯を作ることです。

県産高級食材「シャモロック」!!

当店のバラそばは、県産ブランド鶏「シャモロック」の鶏ガラを使用しています。通常ラーメン屋さんで使用する鶏ガラの4倍もする金額なんですけど、「旨さ」や「コク」も通常の4倍は感じるスープだと思います。そして、何よりも「安全」なんです!!それは金額には変えられない安心があります!!力強いスープを味わって下さい。

醤油!!されど醤油…けれど醤油!!

ラーメンにとって大切なのは、スープはもちろん「タレ」も同じくらい大切です。ぼんやりとした味に逃げず、当店のラーメンはこれです!!とハッキリ言える様な自慢の醤油は、「5種類の醤油」をブレンドし、1週間寝かせ、手間ひまをかけ、ゆっくりと時間をかけた愛情のこもったタレです。

特注麺!!わがママが詰っています!!

当店の麺は、のどごし、食感などを考え、創業50年の老舗 加福製麺所さんや、創業60年の旭屋製麺さんに店主のわがママ全てを受け入れてもらい、作ってもらっている特注の麺です。煮干しの風味を壊さないように、小麦粉を厳選し、太さも食べごたえのある太さにしてあります。名前も「EGOISTの戯れ」と名付けました。よく、自家製麺じゃないの?と聞かれますが、モチはモチ屋!!専門職にまかせ、私共は、その時間をスープ作りの研究にあてたほうが、よりすばらしい1杯が出来ると考えているからです。