

●らーめん よつ葉

○昨年12月にオープンしたラーメン店

瀬戸内や長崎など国内で作られた数種類の煮干しのうま味を引き出した化学調味料を使わない煮干しラーメン専門店だ。

○お薦めは“煮干しらーめん・白しょうゆ(750円)”

2種類の白しょうゆをブレンドした煮干しが香る気品と味に深みのあるスープ。脂っこくなく、刻みタマネギと一緒にいただくと、さらに味わい深くなる。卵不使用のストレート麺で、パツンとした心地良い歯切れの硬め仕上げ。低温で長時間煮込んだチャーシューは、歯触りがありながらもふわりと軟らか。

○2種類のしょうゆをブレンドした“煮干しらーめん・しょうゆ(750円)”や沖縄の塩ぬちまーすを使った“煮干しらーめん・しお(750円)”など。

○こだわりのチャーシューを刻んだ“ミニチャーシュー丼(250円)”も人気。

らーめん よつ葉

旭川市豊岡12条6丁目・TEL(0166)35-4313

【時間】11:00～15:00・17:00～20:00

【定休日】無休(不定休)

●24席●小上がり有●子ども連れ歓迎●P有

○4月23日に旭川で写真教室

6月にはミニぐるめ君が案内する
一般公募のグルメツアーやります

○次回はハワイアンが流れるカフェのハンバーガー

