



みそ吟 札幌本店の味噌ラーメン 彩 880円

特製味噌のコクとスープの旨味のベストバランスを追求した一杯。モチっとした食感の中太縮れ麺がスープにしっかりと絡み、最後の一口まで食べ飽きない

特製赤味噌の旨味を楽しむ、王道の札幌ラーメン
北海道赤味噌のコクと風味にこだわった、札幌味噌ラーメンの注目店。国産鶏ガラと丸鶏を長時間煮込んで作る鶏清湯スープが、特製味噌の旨味を引き立てる。あっさりとした飲み口で、後から奥深いコクが広がる。「昔ながらの札幌ラーメンの味」と地元でも評判だ。

札幌市中央区南6西9-1024-36
☎011-522-7538
11:00~15:00 (LO)、18:00~翌3:00 (LO2:30)、
土日祝11:00~翌3:00 (LO2:30)
☎ 無休

ジャガイモのポタージュにとろけるチーズを合わせた、新感覚の味噌ラーメン「みそ吟ホワイト」(980円)もおすす

極煮干し本舗 すずきの店
味噌つけ玉子1個サービス
ラーメン注文時に提示。1枚で1グループ全員有効。
他券・他サービス併用不可
有効期限:2019年2月28日
おしゃべりBOX neo 2019年2月号

麺処 明かり家
麺大盛りor小ライス無料
ラーメン注文時に提示。1枚で1グループ全員有効。
他・他サービス併用不可
有効期限:2019年2月28日
おしゃべりBOX neo 2019年2月号

みそ吟 札幌本店
ラーメン全品100円OFF
注文時に提示。1枚で1グループ全員有効。
他券・他サービス併用不可
有効期限:2019年2月28日
おしゃべりBOX neo 2019年2月号

CRAB GANG
味噌つけ玉子1個サービス
ラーメン注文時に提示。1枚で1グループ全員有効。
他券・他サービス併用不可
有効期限:2019年2月28日
おしゃべりBOX neo 2019年2月号

Coupon
【おしゃべりBOX neo】を見たで
通常価格4,500円→3,000円でご提供!
※有効期限/2019年2月28日迄 ※他券・他サービスとの併用不可

4. すずきので味わう絶品味噌

ザミン THE MISOの味噌ラーメン 850円

鶏・豚・牛のトリプルスープに3種の熟成味噌をブレンド

イタリア料理店「ピッコロモデナ」系列のおしゃれなラーメン屋さん「THE MISO」。名前からも期待がふくらむ「味噌ラーメン」は、鶏ガラ・豚骨・牛骨のトリプルスープをベースに、ブレンドする熟成味噌も3種類というこだわり。ホロホロに柔らかいチャーシューも激ウマ!

札幌市中央区南3西6-9 T6ビル1F
☎011-206-8640
11:00~15:00、18:00~21:00
※スープがなくなり次第終了 月曜

麺は、追求に追求を重ねたスープに合う熟成卵ちれ麺。とろりとろける半熟卵のつややかなビジュアルも食欲をそそる

メニューはほかに辛味噌ラーメン900円(写真)、チャーシューの分量が半端ないチャーシューメン(1200円)の全3種

クラブギャング CRAB GANGの カニミソ味噌ら〜めん 890円

まかないの鉄砲汁から誕生 カニのうま味凝縮の一杯!

イクラの「つっこ飯」で有名な居酒屋「海味はちきょう」プロデュースによる、まかないメニューの鉄砲汁をヒントに誕生したカニ尽くしの一杯。カニ味噌やダシのうま味が凝縮したスープはカニ味濃厚ながら、飲み口あっさり。程よくやさしい甘みもあって、最後まで飲み干したくなる美味さと評判だ。

札幌市中央区南3西3 TM-24ビル1F
☎011-212-1962
平日11:30~15:00、18:00~翌10:00、
日曜・祝日11:30~22:30
☎ 無休

四角い井もユニークな「カニミソ味噌ら〜めん」。変わったカニのほくし身をスープに混ぜ、香ばしさが移って美味さアップ!

「海味はちきょう」が入っているビルの西隣、地下1階。店名は、カニ=CRABと鉄砲=GANGから命名

札幌ら〜めん共和国で食べよう!
季節限定「冬の麺」開催中
2月11日まで

今年の「冬の麺」は、札幌ら〜めん共和国の全8店舗が4店舗ずつ「肉盛」「魚介」のテーマで作る渾身の一杯を提供中! 「肉盛」では、牛カルビや鶏モモ肉など肉が主役のパワフルなラーメン、「魚介」では、伊勢海老や鮭など魚介が主役の贅沢なラーメンが登場。今ここでしか味わえない限定麺を食べ比べて。

パワフル肉盛仕立て!
「ら〜めん そら」
豚口醤油ラーメン 1100円
香ばしく煮た分厚い豚口と、濃いめ醤油ダレのコンビがたまらない! 1日20食限定。

贅沢魚介仕立て!
「初代」浜醤油 900円
煮干しとアサリをメインに魚介だけでダシをとったスープに、アサリと岩のりもトッピング。

札幌ら〜めん共和国
札幌市中央区北5西2 エスタ10F
☎011-209-5031
11:00~22:00 (LO21:45)
☎ 無休

2. 深夜も罪悪感なしのトマトラーメン

麺処 明かり家のトマトら〜めん 800円

飲んだ後のメにもびったり!
豚骨×トマトのまろやかな1杯

1つのジャンルとして定着した感のあるトマトラーメンに、また話題の店が加わった。神奈川県厚木市からやってきた同店の「トマトら〜めん」は、豚骨スープにオリジナルトマトソースを合わせ、隠し味に豆乳を使ったさっぱり味。ほかに濃厚な「赤味噌」、神奈川つけめんなどタイプの異なる7種類のメニューを用意している。

札幌市中央区南7西4-422-6 LC拾番館1F
☎011-596-7474
21:00~翌10:00 ☎ 不定

トマト約3個分の酸味と甘味を隠し味の豆乳がまろやかにまとめた1品。粉チーズやレモンで味変したり、チーズご飯(150円)でデリト風にもよ

地下鉄すすきの駅から駅前通りを南へ徒歩7分。7席のカウンターから、目の前でラーメンを作る様子が見られる

3. やみつきになる旨辛麺

ラーメン なり屋の汁ありなり坦々 780円

サイドメニューの「花椒セット(赤・青)」を加えて、さらに刺激的にアレンジも。汁あり汁なし、共に人気の「なり坦々」

札幌市豊平区福住2-4-2-27
☎011-838-8930
平日11:00~15:00、
土日祝11:00~15:00、17:00~22:00
☎ 不定

平日はランチタイムだけ営業の「なり屋」を加えて、さらに刺激的にアレンジも。店内はテーブル+カウンターの計10席

追いついで二度しびれる!
担々麺、究極の味わい
自家製芝麻醬のコクと、1週間かけて作った自家製辣油や本場中国から取り寄せた花椒のしびれる辛さのバランスも良く、癖になると絶賛の声多数。こだわりの平打玉子麺をすすった後は、残ったスープに追い飯を投入するかご飯にスープをかけて味わうのが、店主オススメの楽しみ方だ。

1. 煮干系ラーメン 期待の新店

井さいの特製煮干しら〜めん 950円

様々な煮干しを使いこなす濃厚煮干し白湯の注目店

煮干しの旨味をしっかりと効かせた、濃厚ながらスッキリ味わえる一杯が評判。鶏白湯に煮干しを加え10時間ほど炊いて1晩寝かせたスープは、とろりとミルクーな飲み口。「煮干しら〜めん」の低加水中細ストレート麺との相性も抜群だ。煮干しつけ麺や煮干し中華そばなど、メニューにより巧みに煮干しを使い分けた5種のメニューが味わえる。

札幌市中央区南6西13-4-33
☎011-200-9395
11:00~15:00、18:00~22:00、日・祝11:00~19:00
月曜(祝日の場合11:00~19:00で営業し、翌火曜休)

「煮干しら〜めん」はトッピングの種類により750円〜。ヤングコーンやジャキヤキの玉ねぎが食感のいいアクセントに

気持ちの良い接客と清潔感あふれる店内も居心地がいい

極煮干し本舗 すずきの店の煮干し豚骨ラーメン 730円

煮干しダシ効果がスゴイ! 淡麗・豚骨、2種のスープ

「ラーメンの山岡家」のセカンドブランド店として2018年3月にオープン。スープは、煮干しと水だけの「淡麗煮干し」と、濃厚豚骨スープに大量の煮干しを投入したWスープの「豚骨煮干し」の2種類。煮干しの香りとうま味を最大限に引き出したスープは、魚介系好きならずともハマリそう。

札幌市中央区南5西4-7-6 菊良ビル1F
☎011-211-0838
24時間 ☎ 無休

濃厚豚骨スープに煮干しを加えてじっくり吹き上げたWスープは、深いコクがありながらも煮干し出汁効果で豚肉独特の臭みがない

10~14時は各種ラーメンと井を合わせた「ランチセット」がお得(780~980円)

今注目のラーメン店はここ!

絶品★イケ麺

ススキノで食べておきたい「味噌推し」の新店から、煮干し系のニューカマー、担々麺にトマトラーメンまで、札幌市内でここ1年以内にオープンした新店を中心に、話題の一杯をピックアップしました!

マークがある店舗はクーポン付きです。

ブイヤベース&ステーキフェア

魚介の旨味がとけ込んだ、あつあつスープが美味しいブイヤベースにはカリカリの香ばしいガーリックトーストがぴったり!鉄板焼きのビーフステーキがセットになったオトクなコースです。

日時 **2019.1.7 (MON) ~ 2.28 (THU)**
17:00 ~ 22:00 (LO.21:00)
金額 おひとり様 4,500円

※2月4日~10日は、雪まつりディナーbuffetにてブイヤベースとステーキをご提供いたします。
※2月11日は実施除外日となっております。

MENU
・オマール海老のブイヤベース
・ビーフステーキ (150g)
・ガーリックトースト・サラダ
・デザート・食後のコーヒー

メニューは30品以上! 雪まつりディナーハイキング
雪まつり期間限定 (90分)
日時 **2019.2.4 (MON) ~ 2.10 (SUN)**
17:30 ~ 21:30 (LO.21:00)
金額 おとな 3,300円
65歳以上 3,000円
小学生 1,500円
小学生未満 無料

<メニュー例>
◆冷製ポイル蟹 ◆味噌ラーメン ◆鱈白だしの鉄砲汁 ◆ラム肉のジャンクカン風 ◆パティシエスイーツ 他30品以上(ソフトドリンク付き) 見て楽しい! 食べて美味しい! 2大実演 ◆牛ロースステーキ ◆ミニ海鮮丼

<注意事項>
※表示料金には、サービス料・消費税が含まれます。
※メニュー内容は変更になる場合がございます。

ご予約お問い合わせ 1Fレストラン「サウスウエスト」 TEL 011-531-1065
札幌 東急REIホテル 札幌市中央区南4条西5丁目1
※地下鉄すすきの駅徒歩1分

ウェディング・パーティー・宴会・ライブ・演奏会など
貸し切り承ります。
広々とした店内で、様々な用途にお使い頂けます。
お気軽にお電話ください。

2月♥限定メニュー
ストロベリーガナッシュのブラウニーサンド 900円(税込)

バレンタインにぴったり!

Cafe & Shot Bar **花論珈琲茶房**
からんこーひーさぼろ

札幌市南区藻岩下2-4-11 TEL:011-583-9349
https://www.karon-cafe.com
冬季営業時間▶日~水・祝 11:00~22:00
(本館限定) ▶土・祝前 11:00~23:00