

特製餃子

5個

264円(税込 290円)

豚肉とキャベツをふんだんに使い、
隠し味にとんこつスープを練り込み
ジューシー感と旨味をプラス。
皮まで自家製にこだわった肉餃子が完成



チャーハン

482円(税込 530円)

半チャーハン

346円(税込 380円)

大盛チャーハン

573円(税込 630円)

高火力の鍋であおったバラバラ仕上げのチャーハン。
香ばしく奥深い味わいです。



チャーシュー丼

264円

(税込 290円)



白いごはん 小 91円(税込 100円)

白いごはん 大 182円(税込 200円)

ドリンク・デザート

キリン一番搾り

生ビール 355円(税込 390円)

ノンアルコールビール 337円(税込 370円)

ラムネ 164円(税込 180円)

とろける杏仁豆腐 173円(税込 190円)

鶏の唐揚げ

3個

300円(税込 330円)

ジューシーなもも肉をカラッと揚げた、
ラの壱の隠れた逸品。
ラーメンにもビールにもよく合います



みなさまに愛され続ける理由 ラの壱のこだわり

「スープ」のこだわり

十数時間炊き込んだ絶品
「ラの壱とんこつスープ」



「麺」のこだわり

とんこつスープに合う麺を
求め辿りついだラの壱の
自家製麺

ラの壱のとんこつスープにあわせた生麺は、打ち上げてから一日寝かせた熟成麺を使用。こしと歯切れのよい食感が楽しめるよう、毎日の気温や湿度にあわせて粉や水の調整をしています。とんこつスープと相性の良い極細麺です。

「チャーシュー」のこだわり

ラの壱こだわりの味付け
自家製チャーシュー



「だし」のこだわり

知多の秘伝のたまりを加え
厚みのある味を引き出す

スープの味を決める、もうひとつの褐色の液体がだしです。
ラの壱の基だしには醤油と8種類のスパイス、さらに知多の秘伝のたまり醤油を
加え、旨みに「厚み」を引き出しました。



ラの壱

極旨麺場





ごくうま
極旨もとあじ 628円
(税込 690円)

野菜入りもとあじ 791円
(税込 870円)
チャーシューもとあじ 819円
(税込 900円)

特製もとあじ
チャーシューと野菜がたっぷり
928円
(税込 1,020円)



ごくうま
極旨中華そば... 628円
(税込 660円)

	ヘルシート	791円 (税込 870円)
こってり中華そば	737円 (税込 810円)	
チャーシュー中華そば	819円 (税込 900円)	
特製中華そば	928円 (税込 1,020円)	



ごくうま 極旨味噌ラーメン

台湾味噌ラーメン 810円
+50円で (税込 890円)
辛さにご注意ください

こってり味噌ラーメン 828円
(税込 910円)

A large bowl of vegetable miso ramen is shown on the left side of the advertisement. The bowl contains a rich, reddish-brown miso broth, various vegetables like green onions, carrots, and leafy greens, and a soft-boiled egg with a runny yolk. The bowl is placed on a dark wooden surface.

A close-up photograph of a bowl of tonkotsu ramen. The bowl contains a rich, brown broth, several thick slices of pork belly, a soft-boiled egg with a runny yolk, and some green onions. The bowl is set against a dark background.



お子様ラーメン 醤油



替玉 119円 (税込 130円)

大盛 +91円
(税込 100円)
中華そば・味噌・つけ麺

せもの	
ギ、台湾ミンチ、きくらげ、のり、メンマ	91円 (税込 100円)
玉子	110円 (税込 120円)
野菜	164円 (税込 180円)
チャーシュー(3枚)	191円 (税込 210円)



「とんこつ」は
麺の硬さをお選びください

や
木

六

2

おすすめ
ぱりかた

中華そばと味噌ラーメンは
「ふつう」または、「やわ」からお選び頂けます