

一麺入魂

ゆっくりと寝かした醤油と味噌の秘伝ダレ。

国産豚骨を惜しみなく使用し、

手間隙かけて炊いたとんこつスープは

うるめ鯛の煮干しをたっぷり使って和風に仕上げる。

そのスープは野菜の甘みとあいまって

一口すするとそのやさしさが心に染みる。

一晩寝かせた自家製麦加水麺は、

中太麺（醤油）と太麺（味噌）の2種類。

もちもちな歯ごたえ、

かみ締めたときのお麦の香りが自慢。

秘伝醤油ダレに漬け込んだやわらかチャーシュー、

お手製メンマとシャキシャキもやしを乗せたら

至極の一杯が生まれる。

立ち込める湯気に心がおどる。

店主こだわりの一杯をお楽しみください。

和風とんこつらーめん武蓮 店主

和風とんこつ
らーめん 武蓮
BUREN

和風とんこつ
らーめん

武蓮
BUREN

お品書き



自慢の醤油



武蓮のイチオシ!!
武蓮らーめん
680円+税

- 味玉らーめん 780円+税
- 白ねぎらーめん 780円+税
- メンマらーめん 780円+税
- コーンらーめん 730円+税
- もやしらーめん 730円+税
- 辛味噌らーめん 730円+税
- バターらーめん 730円+税
- 青ねぎらーめん 730円+税
- のりらーめん 730円+税

背脂の量 選べます!
無し
少なめ
多目

- 味玉チャーシュー 980円+税
- 白ねぎチャーシュー 980円+税
- メンマチャーシュー 980円+税
- コーンチャーシュー 930円+税
- もやしチャーシュー 930円+税
- 辛味噌チャーシュー 930円+税
- バターチャーシュー 930円+税
- 青ねぎチャーシュー 930円+税
- のりチャーシュー 930円+税



チャーシューらめん
880円+税

自信の味噌



味噌らーめん
740円+税

- 味玉味噌らーめん 840円+税
- 白ねぎ味噌らーめん 840円+税
- メンマ味噌らーめん 840円+税
- コーン味噌らーめん 790円+税
- もやし味噌らーめん 790円+税
- 辛味噌味噌らーめん 790円+税
- バター味噌らーめん 790円+税
- 青ねぎ味噌らーめん 790円+税
- のり味噌らーめん 790円+税



味噌チャーシューらめん
940円+税

- 味玉味噌チャーシュー 1,040円+税
- 白ねぎ味噌チャーシュー 1,040円+税
- メンマ味噌チャーシュー 1,040円+税
- コーン味噌チャーシュー 990円+税
- もやし味噌チャーシュー 990円+税
- 辛味噌味噌チャーシュー 990円+税
- バター味噌チャーシュー 990円+税
- 青ねぎ味噌チャーシュー 990円+税
- のり味噌チャーシュー 990円+税

つけ麺 780円+税



※つけ麺量
並盛 / 1玉 [200g]
大盛 / 2玉 [400g] +150円+税
特盛 / 3玉 [600g] +200円+税



お子様らーめん 390円+税



餃子 (五ヶ入)
300円+税



2種盛 (メンマ・味玉)
180円+税



チャーハン
200円+税



おつまみ
チャーシュー (8枚)
500円+税

トッピング

- 味玉 100円+税
- 白ねぎ 100円+税
- メンマ 100円+税
- コーン 50円+税
- もやし 50円+税
- 辛味噌 50円+税
- バター 50円+税
- 青ねぎ 50円+税
- のり 50円+税

ドリンク

- 生ビール 480円+税
- 瓶ビール 500円+税
- アサヒドライゼロ 250円+税
- コーラ / オレンジ 150円+税

ご飯

- ライス 150円+税
- ライス大盛 200円+税
- 半ライス 100円+税

お土産

- お土産
チャーシュー 500円+税
- お土産餃子 300円+税 (五ヶ入り)