

2024冬の湯麺プロモーション Presented by 現代の名工～木村史能  
5種類の湯麺スペック

担々麺（料理長こだわり） 1,280円



・白みがき胡麻を丁寧にゆっくり炒め、まったりとしたペーストを作り昆布や煮干しで旨味を抽出したエキスと合わせたスープを作り、濃厚でクリーミーなスープが麺に絡みつき、スープまで飲み干したくなるこだわりの担々麺に仕上げました。

四川酸辣湯麺（サンラータンメン） 1,380円



・豆板醤、黒粒コショウ、酢をバランス良く調合し、辛さと酸味、イカ節の旨味を生かしたスープをこしのある中太麺と組み合わせてさっぱりしながらも辛さがきわだつラーメンに仕上げました。

香港湯麺（肉&野菜たっぷり醤油味） 1,280円



豚バラとたっぷりの野菜をブレンドしたオリジナルの醤油でじっくり煮込み、旨味を引き出し、香ばしさとコクにこだわった煮込んだスープだから麺によく絡むボリューム満点のラーメン。

2024冬の湯麺プロモーション Presented by 現代の名工～木村史能  
5種類の湯麺スペック\_2

海鮮湯麺（塩味）2,080円



麻婆湯麺（醤油味）1,380円



・スープは北海道産の干し貝柱や函館真昆布、スルメイカなどの旨味たっぷりに仕上げ、麺の上に炒めた海鮮（海老/イカ/帆立）をたっぷりのせた、とても贅沢な海鮮塩ラーメン。

・函館国際ホテルと言えば、激辛麻婆豆腐、そのこだわりの麻婆豆腐を辛さと痺れ感を麺に絡みつくようにバランスとり、どこにも無い唯一無二の激辛麻婆湯麺に仕上げました。