

情熱的Neo函館Ramenプロモーション presented by 現代の名工～木村史能
今しか食べられない4種類のオリジナルラーメン

海鮮八宝スープパスタ
～彩り中華仕立て～ 1,780円

Seafood Eight Treasures Soup Pasta –
Chinese Style Colors ¥1,780



鶏ガラと香味野菜をじっくり煮込んだ清湯（チンタン）スープを使い、具材には海老、イカ、帆立、豚肉とたっぷりの野菜に、フレッシュ＆ドライの2種のトマトを加えて、酸味をアクセントに。
敢えて生フェトチーネを使用、パスタならではの食感＆スープとの絡みをお楽しみください。

A clear chicken and vegetable broth with shrimp, squid, scallops, pork, and fresh vegetables. Two types of tomato add a refreshing acidity. Fresh fettuccine captures the soup beautifully.

知内産ニラ香る海老拉麺
～激熱油仕上げ～ 1,380円

Shrimp Ramen with Garlic Chives
– Finished with Sizzling Oil ¥1,380



食感が良く甘みが強い知内産ニラをふんだんに使用し、プリプリ食感の海老を組み合わせました。
仕上げに高温の油をかけて、香り、風味、甘味を最適化。立ち上る香りから楽しめる逸品です。

Sweet, tender chives paired with springy shrimp. Hot oil poured on top enhances aroma and flavor for a truly fragrant bowl.

八雲産豚の排骨（パーコー）
カレー拉麺 1,480円

Hokkaido Pork Paiko Curry Ramen ¥1,480



特製のカレーベーストを合わせたスパイススープに、八雲産豚ロース肉を片栗粉と卵白のみでカラリと揚げた排骨（パーコー）をオン。
スープリフト良好な、出口製麺の中太麺を合わせました。素晴らしいコンビネーションを是非。（お好みで小さなライスサービスします。）

Spicy curry broth with crispy fried Hokkaido pork loin paiko. Served with medium-thick noodles from Deguchi Seimen—an outstanding match. (Small rice on the side available.)

3種海鮮の塩味天津麺
～ふわ玉仕立て～ 1,780円

Salted Tianjin Ramen with Three Kinds of Seafood
– Fluffy Egg Style ¥1,780



清湯スープ+スルメ、干し貝柱、昆布、煮干しが入り自然の旨味を濃縮させた塩だれ使用。
具材には海老、イカ、ホタテを合わせます。やや固めに仕上げた玉子はスープと出会うことで、フワフワの極上食感に変化します。

A salt-based broth enriched with squid, dried scallops, kelp, and niboshi. Topped with shrimp, squid, and scallops. The slightly firm egg transforms in the soup into a light, fluffy texture.