

ひぐま

- 【その1】
スープは黄金のスープといわれる金華ハム入り上湯ベース。
- 【その2】
麺は熟成麺と新麺を味のタイプによって使い分ける。
- 【その3】
お湯はオーダーごとに新しく取り替え麺の状態を一定にする。

ひぐまの価値ある味噌



大盛り
プラス
100円

味噌ラーメン ¥750

札幌ラーメンの王道、ご存じ味噌ラーメン。くどさ、しつこさを限りなくおさえ上湯スープの特徴をいかしながら、スープまで完食できる味噌ラーメンにとことんこだわりました。



大盛り
プラス
100円

白味噌ラーメン ¥800

白みそをベースに練りごまの香ばしい香りを生かし野菜の甘さでスープの旨味を引き立てました。甘口の好きな方におすすめの味噌ラーメンです。



大盛り
プラス
100円

こく味噌ラーメン ¥850

肉味噌に使うタレと無添加の自家製香味油で「うま味」と「こく」を引き出し、こってり味の好きな方にはおすすめの味噌ラーメンです。



大盛り
プラス
100円

辛味噌ラーメン ¥850

当店独自のブレンドで仕上げた辛味噌の元を白みそをベースにした味。甘辛の後味が特徴の一杯です。

味噌バターコーンラーメン ¥950 大盛りプラス100円

味噌ラーメンと言えばバターコーン、トッピングの定番ですが、たしかに相性はバツグンです。バターは無塩、コーンは北海道産を使い地産地消を意識してみました。



手作り水餃子(5個) ¥350

特製ゴマダレのジューシー餃子。

麦めし(小) ¥100

道産米と麦を炊き合わせたひぐまこだわりの人にやさしいご飯です。

こだわり 夏知識



- 金華ハム入り上湯スープ (黄金のスープとは) 丸鶏、鶏もみじ、鶏ガラ、鶏ムネ挽、豚背骨、豚もも肉、白粒胡椒、卵白、金華ハム。以上が主な材料です。これらの材料をとろ火で炊くこと約6時間こまめにアクを取りながら仕上げます。さらびやかな澄んだ黄金のスープの出来上がりです。
- 黄麺(熟成麺) 濃厚スープに絡むよう2種類の小麦粉、卵白をブレンド。口の中で踊るような弾力のある黄色ちぢれ麺をご堪能下さい。味噌ラーメンに使っています。
- 白麺(新麺) 香り高いスープの味を壊さないよう、かんずいを控えめにし卵を練り込んだ無着色卵麺をご堪能ください。ひぐまラーメンに使っています。

ひぐまの価値ある正油



大盛り
プラス
100円

ひぐま正油ラーメン ¥800

お店の冠をつけただけに金華ハム入り上湯スープの良さを最大限に引き出しました。あっさり系が好きな方にはおすすめの一杯です。



大盛り
プラス
100円

札幌正油ラーメン ¥800

上湯スープで札幌スタイルの正油ラーメンに仕上げています。



大盛り
プラス
100円

ひぐま海鮮ラーメン ¥1,500

ひぐまラーメンのスープをベースに、カニとホタテをトッピング。この一品で北海道を満喫して下さい。



大盛り
プラス
100円

ひぐま帆立ラーメン ¥1,300

ひぐまラーメンをベースにホタテをバター正油でソテーしてトッピングしました。

チャーシューメン(ひぐま正油・札幌正油) ¥1,100 大盛りプラス100円

ルスト産三元交配もち豚肩ロースを自家製の釜で時間をかけてじっくり焼いた本格派のチャーシューです。

ハーフラーメン(味噌・ひぐま正油・札幌正油) ¥550

女性客やご年配の方にボリュームをおさえてみました。

お夜食ラーメン(23:00~閉店まで) ¥500

ワンコインで食べられるシンプルなお夜食ラーメン。上湯スープで札幌スタイルの正油ラーメンに仕上げています。シメの一杯にどうぞ。

ランチサービス(12:00~14:00限定) ラーメン大盛りか麦飯(小)どちらかサービスになります。

<アルコール>

缶ビール(350ml) サッポロクラシック (北海道限定) ¥400

缶ノンアルコール(350ml) サッポロプレミアムフリー (北海道限定) ¥300

ひぐま濃い地ビール(ひぐまブランドの黒ビール) ¥600

札幌地酒(1合上撰) 千歳鶴 ¥400