味噌バターコーン
Miso butter corn ¥1,300

味噌ラーメンと言えばバターコーンのトッピングが定番ですが、確かに相性はバツグンです。
バターは無塩、糖度の高いコーンを使用。

濃く味噌

コク味噌
koku miso ¥1,100

肉味噌に使うタレと無添加の自家製香味油で「旨味」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。

合わせ味噌

札幌味噌
Sapporo miso ¥950

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清湯スープの特徴をいかしながら、二種類の味噌を合わせた当店独自の味噌ラーメン。

甘口味噌

白味噌
Siro miso ¥950

白味噌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。根強い人気の一品です。

ひぐま正油
Higuma syouyu ¥950

お店の名を冠しただけあって、清湯スープの旨味を最大限に引き出した白正油を使った一杯です。

札幌正油
Sapporo syouyu ¥950

清湯スープで札幌スタイルの正油ラーメンに仕上げました。

3つのジャンでさらに美味しく！ 辛

辛味噌
Kara miso ¥1,100

特製の味噌に3つのジャン（コチュジャン、トウチジャン、豆板醤）をブレンドし、深みのある辛さにこだわりました。

帆立入り!!

数量限定

帆立ラーメン
Hotate ¥1,500

ひぐま正油のスープをベースに、帆立をバター正油でソテーしてトッピングしました。

麦めし Mugimeshi ¥150

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。

横丁店限定

横丁水餃子(5個)
Sui gyoza ¥500

特製ゴマダレのジューシー水餃子。

※全て税込み表示です。

大盛りラーメン
Omori 全品プラス¥150

アルコール ●サッポロクラシック中瓶（北海道限定）¥700 ●ひぐま濃い地ビール（ひぐまブランドの黒ビール）¥800 ●札幌地酒千歳鶴 ¥500

トッピング ●煮玉子（1玉）¥150 ●穂先メンマ ¥150 ●ネギ ¥150 ●もやし ¥150 ●コーン ¥150 ●バター ¥200 ●肉味噌 ¥200

チャーシュートッピング ●3枚 ¥350 ●5枚 ¥550

ひぐまには本物の焼豚がある。

豚肉のもつ旨味をギュッと閉じ込めた数少ない本物の焼豚です。ひぐまこだわりの焼豚は、自家製秘伝のタレにじっくり漬け込み、密閉された自家製の焼き窯で焼き上げます。当店の焼豚は煮豚ではございません。焼き窯で焼き上げたカリッと香ばしい、とてもジューシーな味わいです。豚肉のもつ旨味をギュッと閉じ込めました。