

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円**

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円**

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

辛味噌ラーメン **850円**

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。



大盛り
プラス
100円

こく味噌ラーメン **850円**

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おすすめの味噌ラーメンです。

味噌バターコーンラーメン **950円** 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。

ハーフラーメン(味噌ラーメンのみ) **550円**

市場店限定メニュー



数量
限定

混雑時は少々
お時間を頂いて
おります

肉普通盛

800円

肉大盛

1,000円

肉特盛

1,100円

豚丼(炭火焼)(みそ汁付)

天然の飼料で育てたルスツ産「もち豚」を使用。炭火の香りと秘伝のタレで味わい深い一品に仕上げました。



数量
限定

混雑時は少々
お時間を頂いて
おります

**ひぐま
ローズジンギスカン** **850円**
一人前(200g)

羊肉ローズを秘伝のタレとカメの中で漬け込むこと3日。道東スタイルの味付ジンギスカンです。

こだわり 豆知識



**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。き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、かんす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



自家製釜焼き
チャーシュー!!

大盛り
プラス
100円

ひぐま正油ラーメン **800円**

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。



自家製釜焼き
チャーシュー!!

大盛り
プラス
100円

札幌正油ラーメン **800円**

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。



(市場店
数量限定)

朝市帆立ラーメン **1,200円**

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。



(市場店
数量限定)

朝市海鮮ラーメン **1,500円**

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。

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

ルスツ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(ひぐま正油・札幌正油のみ) **550円**

アルコール

ビール(中ビン) **500円**

アサヒスーパードライ

ノンアルコールビール(小ビン) **300円**

アサヒドライゼロ

ひぐま濃い地ビール **600円**

(ひぐまブランドの黒ビール)

札幌地酒(1合上撰)千歳鶴 **400円**



一口肉餃子(8個) **350円**

一口サイズで"女性にも食べやすい"ジューシーな餃子に仕上げました。

麦めし 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。

大 **200円** 中 **150円** 小 **100円**