

ラーメン・中華

澄んだ塩味の函館ラーメンは、中国伝来のルーツを今に伝え、さらに元の塩味が、正油・みそと発展し、それぞれのバリエーション豊かな味を函館では堪能できる。

福々亭

P14 B-1

大町8-15 大町電停近く

@26-9386 11:00~19:00

○日曜 < 広東めん650円

特製ラーメン1,200円

塩チャーシューメン600円

餃子400円

西部地区のはずれになるが、ぜひ探して行ってみる価値ありのお店。まずは、コクのあるスープがうまいミソラーメン(550円)で、次に、野菜たっぷりのあんかけ焼きそば(600円)がおススメ。こざっぱりしてゆったり食事のできる小上り中心の店。正油もコクがあってうまい。遠方からの客も多い。

大国屋〔おおくにや〕

P14 A-1

弁天町13-6 大黒通沿い

@26-8848 11:00~20:00

○第2・3月曜 春巻(3本)600円

塩ラーメン400円 大国麺600円

ガーホップ(地鶏蒸し)1,000円

ミエン・サオー1,000円

ベトナム出身の店主が作るベトナム料理が味わえる店。烏骨鶏の肉や卵が入った、からし麺のミソ味ラーメンや、鶏肉や貝類をニョクナムで味付けしたミエン・サオー(春雨炒め)等がおすすめ。日本的な味にアレンジされた春巻は一度試したい味。

中華料理 喜龍

P14 A-4

谷地頭町25-12 谷地頭電停そば

@26-7992 11:00~20:30

○木曜 < チャーシューメン750円

あんかけ焼そば750円 ぎょうざ450円

各種定食(デザート付)750円~

鳥唐揚800円 春巻(1本)200円

ニラレバ800円 メンと丼のセット800円

化学調味料を使わず、常に手作りを心掛けている店。鳥ガラからとる本格スープは今では希少価値でみそラーメン(650円)は、コクがあってまろやかな味。うま味のあるチャーシューや、一品料理に確かな腕を感じさせ、ホイコーロー(900円)等もオススメ。本格中華が手頃な値段で食べられるいい店。

十字街 鳳来軒

P15 E-5

末広町8-1 十字街電停前

@22-4343 ○日・祝日 <

11:00~16:00(土曜14:00迄)

あんかけ焼そば650円 チャーハン650円

塩ラーメン450円

今年50年目を迎える十字街の老舗。まさに函館の味、塩ラーメン(450円)や、あっさり味のミソラーメン(550円)が好評。あんかけ焼そばもうまい。餃子は7ヶ400円と安く人気あり。

よろず飯店 源〔みなもと〕

P14 C-4

東川町4-4

@23-3796 10:30~20:00

無休 みなもとメン700円

焼そば600円 八宝菜1,000円

生姜焼定食900円 餃子450円

串カツ定食800円

すべての料理がボリューム満点なのにまず驚かされる。特によろず定食(750円)はトンカツとメンチカツに、たっぷりの生野菜と冷やっこ、みそ汁、漬物付きと、大食漢も満足。塩ラーメン(500円)や南国チャーハン(700円)も、人気。

ラーメン専門店の生メンを工場から直販

出口の生ラーメン

出口製麺(株)

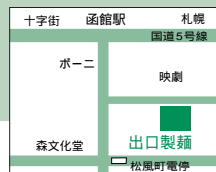
業務用ラーメン卸

松風町16-6

FAX 23-0868

@(0138)22-0392

お好みの麺とスープを
トッピング
全国発送承ります。



☺ 支那そば屋 松らく P15 F-2 千歳町27-2 千歳町電停近く

64年目を迎えた函館ラーメンの老舗。朝6時から仕込みはじめ、麺、スープ、味噌、チャーシューなど全て手作りの本格ラーメンは、添加物を一切使用していないので、舌ざわりもよく、あっさりしている。スープを飲み干しても後味すっきりで気持ちがいい。大きなチャーシューとなめらかなワンタンもおススメ。昼時は混み合うので時間に余裕。



@22-1034 11:40~19:00 日曜
塩ラーメン420円 みそラーメン550円
ワンタン500円 チャーシューメン850円(3枚入)
タンメン550円 ハンチャンラーメン650円

支那そば屋 松楽

☺ 春華亭 P15 D-3

探究心旺盛な主人が試行錯誤を繰り返しながら作り上げたスープは濃度があり、こってりしているが、さっぱりした味わい。熟成させた麺はコシがあり、見た目もつややかで、ネギをたっぷり入れたネギみそラーメン(700円)が一番の人気。

大森町3-10 函館温泉ホテル内
@27-4818 無休
12:00~翌1:00(月曜は17:00~)
みそラーメン650円
広東五目ラーメン800円
あんかけ焼そば800円 水餃子600円

☺ 青龍 P14 C-5

スープを吸い込むしっとりした麺は、店主が独自に製麺したもので、防腐剤などは一切使用していない。豆腐や竹の子など具沢山の四川麺が人気。ぱらっと炒め上がったチャーハンもお薦め。

宝来町22-19 ホテルJALシティうら
@23-6523 日曜
11:30~24:00
塩550円 みそチャーシュー800円
焼きそば750円 四川麺700円

☺ 鳳蘭 P16 C-3

函館ラーメンの元祖とも言うべき簡潔な味を守り続けている。鳥ガラと豚骨からとる澄んだスープは、まっすぐな麺と調和よく、さっぱりした飽きのこない味。普通の1.5倍もある肉しゅうまい3個と小ライスが付いたラーメン定食は、食べ応えあり。

松風町5-13 グリーンプラザ沿い
@22-8086 11:00~21:30
○不定(月3回位) 塩ラーメン500円
五目めん750円 ラーメン定食750円
しゅうまい(5ヶ)550円 焼そば750円

☺ エビス軒 P16 C-4

30年余、頑固に守り続けている、濃厚で甘みのあるこってりスープが自慢。麺はコシのある玉子麺。豪華なエビスラーメン(1,500円)などもあるが、やはり真髄はミソラーメン。独自のブレンドのみそに秘密の手法を加え、一度食べたなら、通いたくなる味。

松風町3-10 祇園通り
@22-1262 16:00~23:00
○不定 ミソ650円 塩・正油各600円
ミソチャーシュー900円
カレーラーメン750円
手づくりギョウザ(7コ)500円

☺ 尤敏(ユーミン) P16 C-4

中国人の店主が作る、唐辛子を使った料理が特長。ラーメンもコクのあるスープに程良い辛さが合う。好みに応じて辛さを調整してくれ、辣醬メン(750円)や尤敏丼(750円)など、メニューも豊富。

松風町3-17 玉光堂斜向い
@22-6772 11:00~翌7:00
無休 チャンポンメン700円
エビのケチャップ煮1,200円
芙蓉蝦仁1,200円 春巻1,200円

王さん

豚骨だけでとった、透きとおるようなあっさり味のスープと、ストレート麺。親子三代に渡る常連も少なくない。トロミのある独特のミソが人気。

若松町18-5 柳小路
@26-0303 11:00~20:00
○月曜 ミソ600円 塩・正油500円
あんかけやきそば700円 ザンギ900円

食べ処

ラーメン中華