

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。

食べ処

ラーメン・中華

福々亭

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。

P14 B-1

大町8-15 大町電停近く

②26-9386 ~ 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

大国屋(おおくにや)

ベトナム出身の店主が作るベトナム料理が味わえる店。鳥骨鶏の肉や卵が入った、からし鶏のミソ味ラーメンや、鶏肉や貝類をニヨクマムで味付けしたミエン・サオ(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。

P14 A-1

弁天町13-6 大黒通沿い

②26-8848 ~ 11:00~20:00
○第2・3月曜 春巻(3本)600円
塩ラーメン400円 大国麵600円
ガーホップ(地鶏蒸し)1,000円
ミエン・サオー1,000円

中華料理 喜龍

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。

P14 A-4

谷地頭町25-12 谷地頭電停そば

②26-7992 ~ 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

十字街 凰来軒

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。

P15 E-5

未広町8-1 十字街電停前

②22-4343 ○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

よろず飯店 源(みなもと)

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。

P14 C-4

東川町4-4

②23-3796 ~ 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

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。

十字街	函館駅	札幌
		国道5号線
ボーネ		映劇
森文化堂	出口製麺	
		松風町電停

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を。

@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 松らく

食べ処

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ら、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 ○月曜

~ 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、やはり真髓はミソラーメン。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、辣醤メン(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

ラーメン・中華