

トリプルスープの 華味鳥つくね 鶏白湯ラーメン

アレルギー表示
小麦・卵・乳・かに

鶏ガラ・昆布など様々な重層的なだしに、香り豊かな特製オイル。
奥深い旨味と香りが広がる、常識を覆す新しい一杯。
仕上げにふりかけた粉チーズが、まろやかなコクをプラス。

まろやかさUP!

追いチーズ
150円

アレルギー表示
小麦・卵・乳・かに

トリプルスープの華味鳥つくね
鶏白湯ラーメン

のり増量 1,450円

アレルギー表示
小麦・卵・乳・かに

トリプルスープの華味鳥つくね鶏白湯ラーメン

つくね増量 1,500円

アレルギー表示
小麦・卵・乳

きざみ豚ロース丼 580円

そのまま食べて、ラーメンスープをかけて。
二つの顔を持つ極上丼。

きざみ豚ロース丼
おすすめの食べ方

①まずはそのまま
チャーシューの食感と
チーズのコク・卵の
まろやかさを楽しむ

②ラーメンスープをかけて
リゾット風へ
変化する
一品へ

※本品に使用しているあおさは、採取時に「えび」「かに」が混ざる漁法で採取しています。
※画像はイメージです。(店舗により盛り付けが異なる場合がございます)
※ビッググルマンはニシムラ麺韓国ソウル店に対するミシュランガイドの評価です。
※本商品はミシュランガイドによる評価・認定商品ではありません。

ニシムラ 麺
韓国ソウル店

九州 麺屋ニシムラ

匠の重奏スー

2025年
2026年
「ミシュランガイドソウル」でビッググルマン
2年連続選出店の西村貴仁シェフと共同開発
韓国ニシムラ麺の技と発想を一杯に。旨みを重ねた



プロフィール



西村貴仁氏

「ミシュランガイド福岡・佐賀・長崎2019」
日本人唯一のフュージョン部門
一つ星獲得したレストランのシェフ

北九州空港店限定お得セット



昭和ラーメン

昭和ラーメンとセットでの価格です

1,560 円

+



・きざみチャーマヨご飯

+



・ホルモンめし

+



・めんたいご飯

昭和ラーメンセット

上記の3品からお選びください。



ラーメン

ラーメンとセットでの価格です

1,350 円

+



・きざみチャーマヨご飯

+



・ホルモンめし

+



・めんたいご飯

ラーメンセット

上記の3品からお選びください。

大人気



1,110 円

アレルギー成分 / 小麦・卵

昭和ラーメン
むかし



ラーメン

アレルギー成分 / 小麦

900 円



チャーシューメン

アレルギー成分 / 小麦

1,220 円

昭和45年の創業から現在迄、50年を超える筑豊ラーメン史上最も「濃いラーメン」当店自慢の豚骨スープに味付きニンニク背脂を溶き入れ、とろとろ自家製麺にからみつく新たな食感を堪能下さい。チャーシューとの相性も抜群で、追加トッピングもオススメです

1,110 円

※画像はイメージです。アレルギー・小麦、卵 ※醤油成分が微量に含有することがありますが品質には問題ございません。



味付きニンニク背脂
よく溶いてお召し上がり下さい

筑豊系
とろとろからみ豚骨スープ
濃いラーメン



黒ラーメン

アレルギー成分 / 小麦

1,050 円



激辛ラーメン

アレルギー成分 / 小麦

1,050 円

替玉 (細麺)
220 円



一品



ヤキブタ 680 円

アレルギー成分 / 小麦



めんたいご飯 500 円



チャーシュー-320 円 激辛 150 円



煮玉子 200 円 メンマ 150 円



黒ダレ 150 円 のり 150 円



ホルモン煮 420 円



ホルモンめし 580 円



きざみチャーマヨご飯 500 円

ライス(大) 280 円

ライス(中) 250 円

ドリンク

瓶ビール (スーパードライ)	700 円
ノンアルコールビール (ドライゼロ)	480 円
レモンチューハイ	600 円
ハイボール	600 円
焼酎 (麦・芋)	500 円
黒ウーロン茶	400 円
オレンジジュース	350 円
コーラ	350 円

お持ち帰り

山小屋特製 辛子高菜 550 円



お土産にどうぞ
山小屋からの贈り物
1,080 円

画像はイメージです。価格は全て税込みです。