



こってり味噌

ひぐまコク味噌
higumakokumiso ¥1,000

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味の味噌ラーメンです。



ひぐま正油
higumasyouyu ¥950

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。塩ラーメン好きな方にもおすすめ一杯です。



札幌味噌 sapporomiso ¥900

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、二種類の味噌を合わせた当店独自の味噌ラーメン。



札幌正油 sapporosyouyu ¥950

上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。



あっさり味噌

自味噌 shiromiso ¥900

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。根強い人気一品です。

トッピング

自分好みに
トッピング



- 煮玉子(1玉) ¥100
- 穂先メンマ ¥100
- ネギ ¥100
- もやし ¥100
- コーン ¥100
- バター ¥150
- 肉味噌 ¥150

3つのジャンで
さらに美味しく!

辛味噌 karamiso

¥1,000

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。



辛

帆立入り!!



市場店
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。



味噌バターコーン misobata coon.... ¥1,200

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、コーンは糖度の高い地元北海道産を使用。

ランチサービス (12:00~14:00限定)

ラーメン大盛りか麦飯(小)どちらかサービスになります。

大盛りラーメン

全品 プラス¥100

市場店限定

一口肉餃子 (8個)

hitokuchinikugyouza

¥450

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。



市場店限定

北海道産の豚ロースを
秘伝のタレと炭火でじっくり焼いた

豚井

炭焼 店内炭火調理で
ご提供しています

みそ汁・漬物付き ¥880

特盛り(お肉二倍) ¥1,380

Hokkaido specialty
北海道名物



麦めし mugimeshi

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 (中)¥150 (小)¥100

アルコール

●ビール(中びん)..... ¥600

アサヒスーパードライ

●ノンアルコール(小ビン).... ¥400

アサヒドライゼロ

●ひぐま濃い地ビール..... ¥800

(ひぐまブランドの黒ビール)

●札幌地酒 千歳鶴..... ¥500

※全て税込み表示です。