



濃く味噌

コク味噌
koku miso ¥1,100

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の味噌ラーメンです。

味噌バターコーン
Miso butter corn ¥1,300

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、糖度の高いコーンを使用。



合わせ味噌

札幌味噌
Sapporo miso ¥950

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清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。

甘口味噌

白味噌
Siro miso ¥950

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。甘口の好きな方にはおすすめの味噌ラーメンです。根強い人気の一品です。

ひぐま正油
Higuma syouyu ¥950

お店の名を冠しただけあって、清湯スープの旨味を最大限に引き出した白正油を使った一杯です。



札幌正油
Sapporo syouyu ¥950

清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。

3つのジャンでさらに美味いぞ!
辛



辛味噌
Kara miso ¥1,100

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。

市場店限定
一口肉餃子(8個)
Hitokuchi Niku gyoza ¥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。

帆立入り!!

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。

市場店限定

店内炭火調理で提供しています



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
豚丼 みそ汁・漬物付き ¥1,200
Buta don 特盛り(お肉二倍) ¥1,800

麦めし Mugimeshi
(大) ¥200 (中) ¥150 (小) ¥100

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。

※全て税込表示です。

ランチサービス (12:00~14:00限定)
ラーメン大盛りか麦めし(小)どちらかサービスになります。

アルコール ●ビール(中びん)アサヒスーパードライ ¥600 ●ひぐま濃い地ビール(ひぐまブランドの黒ビール) ¥800
●ノンアルコール(小びん)アサヒドライゼロ ¥400 ●札幌地酒千歳鶴 ¥500
トッピング ●煮玉子(1玉) ¥150 ●穂先メンマ ¥150 ●ネギ ¥150 ●もやし ¥150 ●コーン ¥150 ●バター ¥200 ●肉味噌 ¥200

大盛りラーメン
Omori 全品プラス¥150

チャーシュートッピング ●3枚 ¥350 ●5枚 ¥550
ひぐまには本物の焼豚がある。

豚肉のもつ旨味をギュッと閉じ込めた数少ない本物の焼豚です。ひぐまこだわりの焼豚は、自家製秘伝のタレにじっくり漬け込み、密閉された自家製の焼き窯で焼き上げます。当店の焼豚は煮豚ではございません。焼き窯で焼き上げたカリッと香ばしい、とてもジューシーな味わいです。豚肉のもつ旨味をギュッと閉じ込めました。

