

全国にチェーン展開を続けるラーメン山岡家 新潟市に3店目が登場!!

4月6日(火曜日) 11:00 AM



グランドオープン!!

4/6(火) 7(水) の2日間限定企画

特典1
ラーメン舎

100円引!



※ただし「サービスセット」は通常価格で販売。期間限定「えび醤油ラーメン」「お子様ラーメン」「お子様セット」「朝ラーメン」は100円引き対象外です。

特典2 先着3,000名様に
**餃子無料券を
進呈!!**

特典3 先着2,000名様に
**山岡家オリジナルBOXティッシュを
進呈!!**

特典4 先着2,000名様に
**ご当地
ヤマオカヤ豚骨帳
進呈!!**

山岡家は手作りにこだわっている全国チェーンで、工場を持っていません!

山岡家は
全国158店舗
直営店です

- ◆スープは、工場ではなくそれぞれの店舗で職人が水と骨だけで作り上げています。
- ◆チャーシューは当店で秘伝の特製タレにじっくりと漬け込んだ完全な手作りです。
- ◆当店の麺は芯が強く、小麦の香り豊かな特注の太麺を使用しています。

ラーメン山岡家 新潟藤見店

〒950-0025 新潟県新潟市東区藤見2丁目40-1

TEL:025-288-5216

- 営業時間 24時間営業
- アクセス 市道山の下東港線1号(イオン藤見町店隣接)
- 客席 カウンター席:10席、ボックス席:5席
お座敷席:3席
- 駐車場 普通車22台(普通車)



濃厚 三陸産丸採りわかめ使用

えび醤油

期間限定

地域限定

「贅沢な旨み香る
えびオイル」を使用

えび醤油が
さらに美味しく!!



ラーメン

えび醤油 本体価格 **810円** 税込価格 **890円** 半ライスセット **910円** 1,000円
 特製餃子セット **1,091円** 1,200円

山岡家のこだわり

スープにこだわる

スープは水と豚骨。丸3日煮込み続けて4日目によくお客様のもとへ届けられます。このスープは、山岡家創業者である山岡正から直接指導を受けた店長が責任を持って完成させております。非常に繊細な火加減の調整を行い、3日前までに入れた豚骨からはコクと甘み、新しい豚骨からは旨味を引き出します。あえて手間と時間、情熱と愛情をかけて「育てられた」スープをぜひ堪能してください。



麺にこだわる



麺は太麺。芯が強く、小麦の香りがする特製中華麺を使用しています。この麺を支えるのは、厳選された小麦と、毎日の気温や湿度などに合わせて生地を調整する職人技。この麺だからこそ、濃厚豚骨スープに決して負けないバランスのとれたラーメンが完成します。

チャーシューにこだわる

チャーシューは肉本来の旨味を味わえる肩ロース。手作りにこだわり、毎日各店舗で大きなブロック肉をカット、煮崩れしないように紐で縛り茹で上げる。そして、毎日継ぎ足して作っている秘伝の特製タレに漬け込み完成。手作りだからこそ出せる味がここにあります。



ねぎにこだわる



ねぎは国産。契約農家で山岡家の規格で作られた専用のねぎが店舗に納品されております。ねぎ切り機は使用せず1本1本包丁で仕込むことで、ねぎの味、香り、歯ごたえを極限まで引き出します。山岡家ではお客様に美味しいラーメンを食べていただくため、仕込みの手間を惜しみません。

山岡家ラーメンメニュー

※表示価格はすべて税込です

※写真はすべてイメージです。予告なく盛り付け内容が変更になる場合がございます。

白髪ネギと濃厚な胡麻ダレの競演。
これぞ山岡家定番の味!

醤油・味噌・塩
ネギラーメン **770円**

醤油・味噌・塩
ラーメン **670円**

醤油・味噌・塩
チャーシュー麺 **900円**

醤油・味噌・塩
ネギチャーシュー麺 **1,000円**

濃厚な白味噌を使用した
ワンランク上の味わい。

特製味噌
ネギラーメン **870円**

特製味噌
ラーメン **770円**
 特製味噌
チャーシュー麺 **1,000円**
 特製味噌
ネギチャーシュー麺 **1,100円**

旨味と辛さのハーモニーが
癖になる一杯。

辛味噌
ネギラーメン **870円**

辛味噌
ラーメン **770円**
 辛味噌
チャーシュー麺 **1,000円**
 辛味噌
ネギチャーシュー麺 **1,100円**

爆裂の辛さと旨さ、
奇跡のコラボ!!

ウルトラ
激辛ラーメン **920円**

濃厚プレミアムとんかつ!

プレミアム
塩とんかつ
醤油とんかつ **890円**

醤油・味噌・塩
ピリ辛ネギラーメン **770円**

醤油・味噌
つけ麺 **770円**
 辛味噌
つけ麺 **870円**