

お待たせしました!!
今年もやります!!

PREMIUM SHOYU TONKOTSU

プレミアム 醤油とんこつ ラーメン

期間
限定

豚骨スープとほのかに香る煮干しの
風味が絶妙!一度は食べてほしい
山岡家の自信作、ぜひご賞味ください!!

プレミアム
醤油とんこつラーメン

税込価格
890円

税込価格
半ライスセット

1,000円

税込価格
特製餃子セット

1,200円

※写真はすべてイメージです。予告なく価格・内容が変更になる場合がございます。©レギュラーメニューとして販売している店舗は、セットが期間限定となります。

背脂と食感の良い玉ねぎがたっぷり
三陸産ワカメ使用

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日目によりや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

※販売価格は、2021年12月1日現在のものです
※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

790円

醤油・味噌・塩
ラーメン

690円

醤油・味噌・塩
チャーシュー麺

930円

醤油・味噌・塩
ネギチャーシュー麺

1,030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

890円

特製味噌
ラーメン

790円

特製味噌
チャーシュー麺

1,030円

特製味噌
ネギチャーシュー麺

1,130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

890円

辛味噌
ラーメン

790円

辛味噌
チャーシュー麺

1,030円

辛味噌
ネギチャーシュー麺

1,130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

940円

濃厚プレミアムとんこつ!

プレミアム
塩とんこつ

890円

醤油・味噌・塩
ピリ辛ネギラーメン

790円

醤油・味噌
つけ麺

790円

辛味噌
つけ麺

890円

山岡家 ラーメン山岡家
ホームページ

山岡家
Facebook ページ

山岡家
公式 Tweet を
フォロー

山岡家
公式インスタグラム

<https://www.yamaokaya.com> <http://www.facebook.com/yamaokaya> https://twitter.com/yamaokaya_pr https://instagram.com/koushiki_yamaokaya

コロナ感染防止等のため、営業時間を変更する場合がございます。くわしくはラーメン山岡家のホームページをご覧ください。