

喜多方流

おもてなし。

一杯のラーメンに託す

喜多方のおもてなしのこころ。

気取らないから、あたたかい。

さり気ないから、うれしい。

今も昔も変わらない、

それが喜多方流。

創業 昭和三十五年十月 ～守り続けた老舗の味～

喜多方の地にラーメン（中華そば）が発祥したのは、今から約百年ほど前、大正時代の末期と言われます。それが喜多方流の始まりです。

機が開発され、完成した中華麺は

太麺のノッペラ棒でしたが、粉をこねる水の多い「多加水麺」で、柔らかく縮みだすため、最後に手もみ作業を加えました。

手もみによる独特の縮み麺は、良質な水を用い醸造された醤油をベースにしたスープと共に食事に融合し、絶妙な味を持つ喜多方ラーメンの完成となりました。

その後の昭和二十二年頃に製麺

大安食堂は、この手もみ麺により強い縮みを加える事にこだわり、手もみ独特的の食味・食感をより多く醸し

出し大好評を得ています。

麺大盛
+150円

喜多方ラーメン
大安食堂

中太麺
細麺
どちらか選べます!



喜多方

醤油

醤油ワンタン麺
930円

当店
おすすめ!

醤油チャーシュー麺
1,030円

醤油ラーメン 780円

醤油のりラーメン 930円

麺大盛 +150円

醤油白ねぎラーメン
930円

極

野菜塩
チャーシュータンメン

1,180円



野菜塩
バターコーンタンメン

1,180円



野菜塩タンメン 930円



塩ワンタン麺 930円



塩ラーメン 780円



中太麺・細麺
どちらか選べます!

ごはんもの

ワンタン
スープ
100円

ごはん
180円
小 100円

チャーシュー丼

400円

ミニチャーハン

400円

チャーハン

800円

ラーメン

野菜みそ チャーシュー麺

1,180円



野菜みそ バターコーンラーメン

1,180円



野菜みそラーメン 930円



辛みそ野菜 チャーシュー麺 1,280円

辛みそ 野菜ラーメン 1,030円



トッピング



背脂
100円



辛みそ
100円



コーン
100円



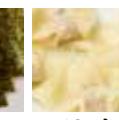
バター
150円



メンマ
150円



のり
150円



ワンタン
150円



白ねぎ
150円



刻みねぎ
150円



チャーシュー
250円