



昭和区役所から徒歩1分「さっぽろ ーめん すすきの亭」。名古屋で本場の北海道ラーメンが味わえます。

みそ、しお、しょうゆラーメンの上には、たっぷりのもやしとねぎ、ちょっと太めのメンマが2本、大きくて柔らかなチャーシューが2枚のっています。これで野菜だけでも150gちかくなりますが、トッピングのコーンを追加すると、1日分の野菜がいただける野菜たっぷりのラーメンになります。コーンはハーフサイズもあり、バターとセットでコーンバターラーメンに！お好みでにんにくの追加も。薄皮でパリッと焼き上がったぎょうざも、具材の2/3は野菜です。

食べ終わった後にもお楽しみが。日展6回入賞の美濃陶芸家、すりばち館館長の 加藤明子さんに店主が特別にオーダーした、すり鉢型のどんぶりが現れます。お楽しみあれ！



太麺のラーメンの上には、もやし、ねぎ、メンマがたっぷり。



トッピングのコーンを追加すると1日分の野菜がいただけます。コーンには穴開きレンゲを使用して！



薄皮に包まれたぎょうざは、具材の2/3が野菜です。



令和4年7月現在