

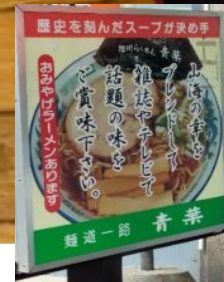
らうめん青葉 本店



正油らうめん・・・麺が少し硬め。味がしっかりしており、チャーシューは脂身多くジューシーで美味しい。

味噌らうめん・・・あっさり系なスープだが味はしっかりしている。野菜はネギのみでシンプル。

今回は、あしすとラーメン道第一回として「らうめん青葉 本店」にて、山海の幸をブレンドして雑誌やテレビで話題の味を調査した。とても美味しいラーメンで、また行きたいと思わせてくれる。次も食べに行くときは、塩やバターなどのラーメンも食べたい。



正油らうめん	九〇〇円
〈大盛り〉	一〇〇〇円
〈お子丼〉	七五〇円
塩らうめん	九〇〇円
〈大盛り〉	一〇〇〇円
〈お子丼〉	七五〇円
味噌らうめん	九五〇円
〈大盛り〉	一〇五〇円
〈お子丼〉	八〇〇円
野菜らうめん	九五〇円
〈大盛り〉	一〇五〇円
〈お子丼〉	八〇〇円
特製ギムチらうめん	九五〇円
特製塩らうめん	九五〇円
正油チャーシュー	一〇〇円
塩チャーシュー	一〇〇円
味噌チャーシュー	一〇〇円
野菜チャーシュー	一〇〇円
全メニュー	一〇〇円
バター正油らうめん	一〇〇円
バター塩らうめん	一〇〇円
バター味噌らうめん	一〇〇円
バター野菜らうめん	一〇〇円
バターチャーシュー	一〇〇円
バターギムチ	一〇〇円
バターライス	一〇〇円
バター小ライス	一〇〇円



緑橋通り2丁目にあり、オレンジ色の大きな暖簾が目印。入口にはフクロウの木彫りが置いてある。朝の9時30分から営業しており、外国人客も来店されている。店内はカウンター席が8つ、テーブル席が2つ程。「ラーメン道 青葉」の看板が歴史を感じさせる。