

とんこつ

極細麺 (替玉110円)



由丸らーめん 950
由丸の定番。迷ったらこれ!



豚ばらチャーシュー麺 1010
肉の旨味を閉じ込めた豚バラ肉のチャーシューをたっぷりのせました



盛り合わせ麺 1200
トッピングが盛り沢山! キングオブ由丸!



わんたん麺 980
プリプリのわんたんが評判です



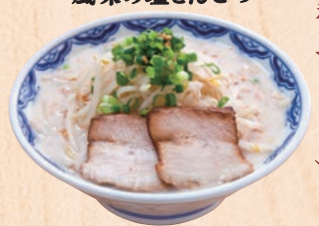
博多らーめん 800
スープは13時間かけて炊きだした本格博多らーめん由丸の原点です

とんこつ塩

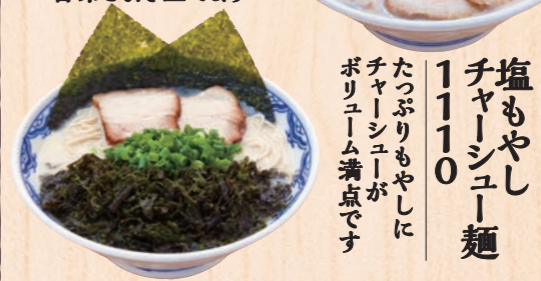
極細麺 (替玉110円)



塩岩磯のりらーめん 1010
岩磯のりがスープの旨味を引き立てます



塩もやしらーめん 900
たっぷりもやしとニンニク風味の塩とんこつ



塩もやしチャーシュー麺 1110
たっぷりもやしにチャーシューがポリウム満点です

中華そば

豚骨から取る濁りの無い特製清湯スープ。飛魚(アゴ)の香ばしい香り漂う由丸の「中華そば」。



わんたん中華そば 970



由丸中華そば 800



チャーシュー中華そば 1010 味玉中華そば 910

黒とんこつ

極細麺 (替玉110円)



黒らーめん 900
熊本の定番のマー油がかかった絶品スープ



黒チャーシュー麺 1100

こつてりスープとたっぷりチャーシューとポリウムが満点

白とんこつ

極細麺 (替玉110円)



からか麺 1020
とんこつスープと柚子胡椒が一度食べたら、くせになります



からかチャーシュー麺 1230
チャーシューとのりが柚子胡椒スープによくあいます



とんこつ担々麺 1020
自家製ラー油の辛味がクセになるやみつき担々麺(ピーナツバター使用)

味噌とんこつ

太麺 (大盛り110円)



麦味噌らーめん 980
麦味噌を使った濃厚なスープとそれに負けない太麺で



麦味噌チャーシュー麺 1190
自慢の麦味噌に野菜とチャーシューがたっぷり

とんこつつけ麺

太麺 特大盛 50円引き (140円) 大盛 110円増し (200円) 小盛 220円増し (300円)



濃厚魚介つけ麺 980
魚介だしのスープに10種類以上のスパイスを効かせました



かぼす風味つけ麺 980
おなじみ由丸の定番! かぼすの風味を効かせたさっぱりつけ麺(ピーナツバター使用)

ちゃんぽん・皿うどん

野菜増し 180円増し 太麺大盛り 110円増し



ちゃんぽん 1100
魚介と野菜の味を凝縮させたスープに自家製ちゃんぽん麺が良く絡みます



皿うどん 1100
九州独特の甘みを残した、たっぷり野菜のあんかけ皿うどんです。麺は超極細麺!



辛ちゃんぽん 1200
韓国産の粉唐辛子と干し海老が旨さの秘訣、温玉がよく合います。



辛皿うどん 1200
辛さと甘さが程よく合う。じわじわくる辛さが、やみつきになります。

「辛さが選べます」大辛は30円増し 辛 中辛 大辛

餃子



由丸焼餃子 500
文旬なしの一番人気。アツアツの肉汁が流れる



から揚げ 1ケ170
鶏もも肉を使ったジューシー唐揚げ

サイドメニュー



- 味付玉子 110
- もやし 110
- 青ねぎ 110
- メンマ 110
- 辛子高菜 110
- 揚げあんたん 430
- ちやんぼんのあたま 550
- 皿盛りわんたん 390
- フライドポテト (明太子・塩) 450
- トッピング盛合せ 390
- わんたん 280
- 温野菜 180
- キクラゲ 110
- のり(3枚) 160
- キムチ 160
- 岩磯のり 250
- 明太子 210
- チャーシュー(6枚) 310
- ごはんと一緒に
- 高菜ごはん 220
- そばろごはん 280
- 明太子ごはん 300
- 白ごはん 150
- 卵かけごはん 300
- チャーシューごはん 350
- ごまさばごはん 580



こだわりの豚骨スープ

由丸のスープは厳選されたフレッシュな豚骨からじっくり時間をかけて炊き出しています。

乳化を強く、あぶらを少なくしているのでお子様からご年配の方達まで幅広くお召し上がりいただけます。

自社製麺所で打つ自家製麺

お店で使用している四種類の麺はすべて自社製麺所で由丸のらーめんに合わせて作られています。

極細麺はスープに絡みやすい特徴を生かし、加水を極力少なくし、カットした麺の断面を荒くする事で更に絡みやすくなっています。

味噌らーめん、つけ麺の太麺には香りと喉ごしを意識して、きめが細かい、パンの製造に使う粉を使用しています。

らーめんの命返しダレ

一番人気の博多らーめんに使う返しダレは

博多の老舗メーカーの醤油をベースにブレンドし、旨味や甘みを昆布出汁等で整え、自然で優しい味に仕上げました。中華そばの返しにはシンプルな豚の清湯スープに合わせて旨味とコクを出すために博多老舗の再仕込醤油をブレンドしています。

店舗で作る豚ばらチャーシュー

井ぶり上の「絶対王者」豚ばらチャーシューは毎日お店で仕込んでます。

良質な豚ばら肉はスープとのバランスを考え、煮込む際の煮汁に、返しで使用している醤油と同じものを使い、更に豚の旨味を閉じ込めた状態で煮あがります。

熱々のスープにのせるとバラのあぶらがトロトロに溶けて何とも言えない旨味と甘みを感じます。

由丸ホームページ

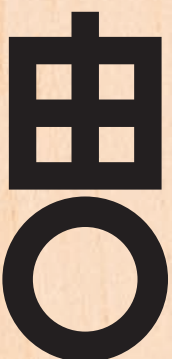


由丸アプリ

毎日溜まるポイントで
お得にお食事



博多らーめん



よしまる