

とんこつ

極細麺
(替玉120円)



由丸らーめん
980
由丸の定番。
迷ったらこれ！



豚ばらチャーシュー麺 1040
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 1220
トッピングが盛り沢山”キングオブ由丸”



わんたん麺 1000
プリプリのわんたんが評判です



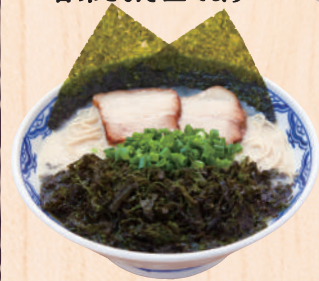
博多らーめん 820
スープは13時間かけて炊きだした
本格博多らーめん由丸の原点です

とんこつ塩

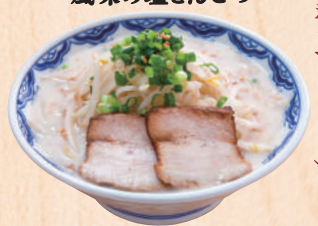
極細麺
(替玉120円)



塩岩磯のり
らーめん 1030
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 920
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
1140
たっぷりもやしに
チャーシューが
ボリューム満点です

中華そば

中細麺
(大盛り120円)



わんたん中華そば 990



由丸中華そば 820



チャーシュー中華そば 1040 味玉中華そば 940

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」。

黒とんこつ

極細麺
(替玉120円)



黒らーめん 920
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 1140

こつてりスープと
たっぷりチャーシューの
ボリュームが満点

黒とんこつ

極細麺
(替玉120円)



からか麺 1050
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 1270
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 1050
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120円)



麦味噌らーめん 1000
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
1270
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(1400)
大盛 120円増し(1500)
小盛 220円増し(1700)
(各1000円)



濃厚魚介つけ麺 990
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 990
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 1150
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 1150
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 1250
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 1250
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
麺少なめ:30円引き、麺なし:100円引き

サイドメニュー



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