



川匠オリジナルの
醤油ダレ

中華そば

川匠オリジナルの醤油ダレを、鶏がら・魚介を炊いて作ったWスープと合わせ、旨みたっぷりな味わいになっています。

900円(税込)



天然海塩を
使用した塩ダレ

あっさり塩ラーメン

天然海塩を使用した塩ダレを、鶏がら・魚介を炊いて作ったWスープと合わせると、あっさりながら旨みたっぷりな味わい。

900円(税込)



群馬の
老舗味噌使用

あさま味噌ラーメン

群馬県の名山「浅間山」の名がついた香高く、コクのある味わいの「あさま味噌」を濃厚な豚骨スープと合わせた一品。

960円(税込)



ピリ辛

川匠オリジナルの
特製にんにく辛味

特製辛味噌ラーメン

当店自慢の味噌ラーメンに特製にんにく辛味をブレンド。旨味と辛味がやみつきになる一品です。

980円(税込)



中華そば『全部入り』

トッピング類を全て載せた贅沢な中華そば。

1,380円(税込)



たっぷり野菜のベジ塩ラーメン

地場産の野菜をふんだんに使用したヘルシーながらもしっかりと味わいのWスープの塩ラーメン。

960円(税込)

麵屋川匠



おきりこみ

おきりこみ(お切り込み)は、煮込み麺料理の一種で、群馬県の郷土料理。当店では2日間かけて仕込んだ和出汁をベースに使用しています。あっさりとした醤油味のおきりこみをご堪能下さい。

930円(税込)



ピリ辛

鉄鍋モツ煮定食

国産の白モツを丁寧に下茹でし、群馬県の米味噌と川匠特製辛味を使用し、コクのあるピリッと辛めな味付けです。味の染み込んだお豆腐とご一緒にアツアツな鉄鍋でご提供致します。

980円(税込)



スープ付き

川場産コシヒカリ「雪はたか」使用

かわば井

柔らかくジューシーな鶏モモ肉を使用した自家製からあげに、地元のこんにゃくを使った特製タルタルソースをかけた「川匠」オリジナル丼。

1,100円(税込)



スープ付き

川場産コシヒカリ「雪はたか」使用

たれかつ丼

揚げたてのカツを躍ぎ足しの秘伝のタレにくぐらせたかつ丼。

1,100円(税込)



大人の欧風ビーフカレー ~ 牛すき煮添え ~

特製スパイスで仕上げたカレーに牛肉のすき煮を添えた川匠オリジナルカレー。

1,000円(税込)



自家製からあげ

オリジナルブレンドしたスパイスを入れ、醤油ベースで味付けした自家製からあげ。

600円(税込)

川匠の夏限定メニュー



和だしを使用した、後味爽やかな清涼感のある冷たいラーメンです。

冷やしラーメン

900円(税込)



つけ麺

濃厚な豚骨スープと魚介の旨味が詰まったスープ。小麦の香り、コシがある麺が相性抜群です。

980円(税込)



辛つけ麺

濃厚な豚骨スープと魚介の旨味が詰まったスープに特製にんにく辛味をブレンド。小麦の香り、コシがある麺が相性抜群です。



1,030円(税込)



まぜそば

特製ダレを絡めた中太麺にピリ辛肉みそをかけた川匠オリジナルまぜそば。



930円(税込)



冷やし牛おろし

群馬県の郷土料理「おきりこみ」を夏季限定メニューでご提供。ほんのりと生姜の風味が利いたお出汁に、甘辛く煮た上州牛と大根おろしが相性抜群です。

1,200円(税込)

麵屋川匠