



スープ
付き

川場産コシヒカリ
「雪ほたか」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)



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一緒にアツアツな
鉄鍋でご提供致します。

950円(税込)



スープ
付き

川場産コシヒカリ
「雪ほたか」使用

たれかつ丼

揚げたてのカツを継ぎ足しの
秘伝のタレにくぐらせたかつ丼。

1,100円(税込)



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。

900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、旨みたっぷりの味わいになっています。

900円(税込)



角煮ラーメン

肉厚な豚バラを特製ダレで時間をかけてとろとろに煮込み、塩ベースの豚骨ラーメンに贅沢にトッピングしました。

1,100円(税込)



あっさり塩ラーメン

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の味わい。

900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した味わいのWスープの塩ラーメン。

950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。

950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)