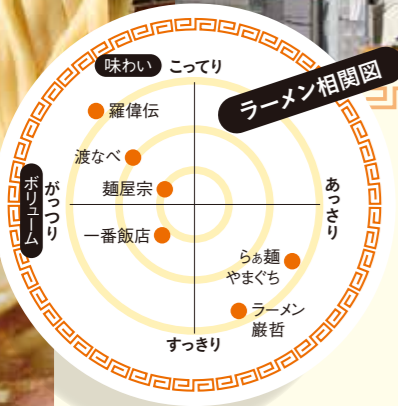


高田馬場で ラーメンを 食べよう!

都内屈指のラーメン激戦区
といわれる高田馬場。
これぞと思う好みの
ラーメンを求めて、
いざ高田馬場へ繰り出そう!



らぁ麺やまぐち
鶏そば 780円

麺	こだわりの具
中細 ストレート麺	鶏&豚の チャーシュー

新宿区西早稲田2-11-13 ☎03-3204-5120
⑤平日/11:30~15:00 17:30~21:00
土・日・祝/11:30~21:00
⑥月 →P16 C-2

**あっさり&コク深い
鶏だしスープ**
3種の鶏のみでだしをとったスープに生醤油が加えられ、シンプルながらコクのある味わい。チャーシューは鶏と豚の2枚。ミシュランガイド東京2015に掲載以降、ますます人気店に。

**Wだしと塩が
すっきり絶妙**
鶏と魚介のWだしに、2種の塩をプラス。すっきりとしたなかに奥行きのあるスープは、どこか懐かしさを感じさせます。雑誌の特集やラーメンイベントで高い評価を受ける一杯です。

麺屋宗 本店
らぁめん(塩) 750円

麺	こだわりの具
中太縮れ麺	炭焼きチャーシュー

新宿区高田馬場1-4-21 ☎03-5876-7640
⑤11:30~22:30 ※食材無くなり次第終了
⑥無休 →P16 B-2

**魚介と豚が織り成す
濃厚ハーモニー**
鯖節と宗田節の風味に、豚ゲンコツと豚足が合わさった濃厚なスープ。肉厚のチャーシューに、5日かけて仕込んだメンマも抜群の存在感です。それぞれが絶妙なバランスで見事に調和しています。

渡なべ
らーめん 830円

麺	こだわりの具
中太 ストレート麺	メンマ

新宿区高田馬場2-1-4 ☎03-3209-5615
⑤11:00~21:00 (L.O.) ⑥無休 →P16 B-1

**天然マグロを
ラーメンで味わう**
マグロをフライパンで焼き、そこにスープを投入。あっさりスープにマグロのうま味が重なり合い、唯一無二のおいしさに。天然物のマグロは、しっとりほろり。青飛び海苔とも爽やかな相性です。

ラーメン 巖哲
しのお 鯖塩 850円

麺	こだわりの具
中太麺	天然マグロ

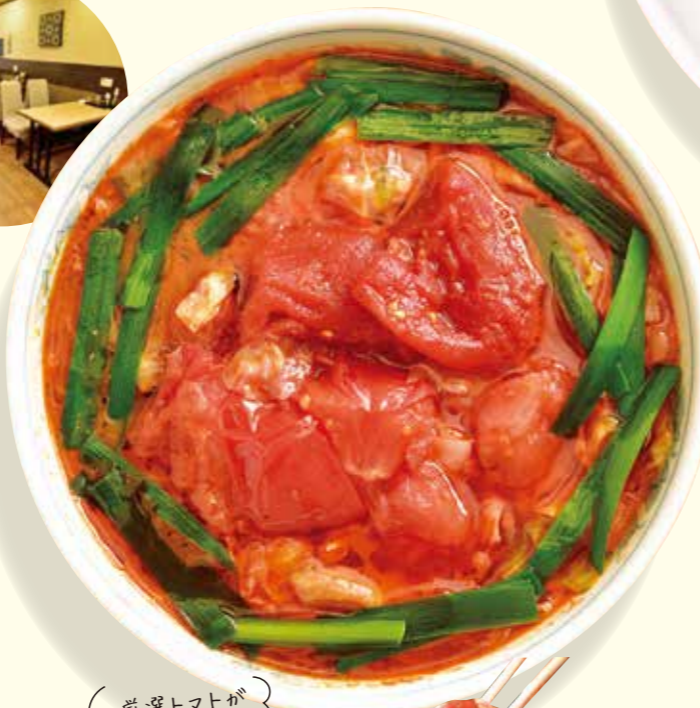
新宿区西早稲田1-10-4 ☎03-6302-1281
⑤火~土/11:30~15:00 18:00~21:00
日/11:30~16:00くらいまで
⑥月(祝日の場合は16:00まで営業、翌火曜日定休) →P16 D-1

**パンチの効いた
熱々みそラーメン**
たっぷりのニンニクとショウガを効かせたみそスープに浮かぶ、みそで炒めたひき肉と野菜。「最後まで熱いまま食べて欲しい」との思いで、スープは熱々。とことんパンチが効いています。

らぁめん 羅偉伝 高田馬場店
みそラーメン 800円

麺	こだわりの具
中細縮れ麺	チャーシュー

新宿区高田馬場3-12-8 ☎03-5338-8533
⑤11:00~22:30
⑥月 →P16 A-1



高田馬場ラーメン組合 代表理事
麺屋宗 店主 柳 宗紀さんに聞きました!

**あらゆる味のラーメンが
楽しめる街です**

高田馬場は学生街ですので、若い方が好んで食べるラーメンの店が集まるようになったようです。今では、海外の方もおいしいラーメンを求めてこの街へ来てくださいます。一風堂などの重鎮に続き、当店の塩ラーメン、さらにはとんこつ、みそと、あらゆる種類のラーメンを楽しむことができます。お互いライバル同士ではありますが、力を合わせながら、今後もラーメンの街・高田馬場を盛り上げていきたいと思っています。



**たっぷりトマトが
爽やか&ウマ辛**

この一杯のために探したその時期最もおいしいトマトと、イタリアントマトを使用。スープのまるやかさとトマトの酸味がベストマッチ!ニンニクと唐辛子がほど良いアクセントをプラスします。

一番飯店
スーラートマトタンメン 900円

麺	こだわりの具
中細 ストレート麺	トマト

新宿区高田馬場4-28-18 ☎03-3368-7215
⑤ランチ/11:30~15:30
ディナー/17:00~23:30
⑥不定休 →P16 A-1

厳選トマトが
おいしい!

