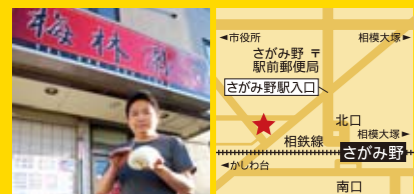


梅林園

一晩寝かせた麺生地を、熟練シェフの徐峰さんが器用にそいで茹で上げる刀削麺。平たく程よい厚みのある麺は、独特のもちっとした食感とつるつるとしたのどごし。豚と鶏ガラのスープはさっぱりめで、すっきりとしたタンタン麺です。上海・四川料理、香港飲茶などメニューは100種以上、定食もバラエティ豊かです。



席 30席 (テーブル、座敷)
時 11:00~15:00、
17:00~23:00
(ラストオーダー各30分前)
休 不定休
住 座間市さがみ野2-11-11
☎ 046-254-7502

ボリューム ★★★★★
辛さ ★★★★★
本場の味度 ★★★★★

刀削タンタン麺

¥850(税込)



辛さの調節も
できます! 普通の麺
にも変更できます。

尾張屋

「昔ながら」の中華そばが、店を始めて30年以上受け継がれています。そば屋ならではの工夫もポイント。つゆに使われるカツオ・サバだして割られたスープ、一晩寝かせることでもちもち感を増した自家製麺、正肉のチャーシューなどシンプルだけど手の掛かる一品は、「そば屋の中華そば」として愛され続けています。



席 36席 (テーブル)
時 11:00~20:00
休 木曜
住 座間市座間1-4190-1
☎ 046-253-1533

店主 大巻治夫さん

ボリューム ★★★★★
辛さ ★★★★★
懐かしい味度 ★★★★★

中華そば

¥480(税込)



そばが主役ですが
中華そばも手は
抜いていません!

中国料理 江陽

都内のホテルで中華料理を修業した店主の作る本格的なマーボ豆腐がのった一品。大きめの豆腐が特徴の本格麻婆がさっぱりめのスープを包み、最後までアツアツ。麺の太さは2種から選べます。「材料は良いものを」と、市内の外狩豆腐店やニッパイの肉を使用。地元客や口コミ客が絶えない人気店です。



席 34席 (カウンター、テーブル、
2階あり)
時 11:00~21:00
休 日曜
住 座間市相模が丘4-6
カーサ相模台H812
☎ 046-255-0771

湧川正英さん

ボリューム ★★★★★
辛さ ★★★★★
真心の味度 ★★★★★

麻婆メン

¥650(税込)



中華仕込みの
チャーシューも
おすすめですよ!

元祖きんかどう座間本店

イタリアンの経験を生かした店長考案の、トマト嫌いも豚にしてしまう自慢の一品。通常のラーメンにも使用されている金華ハムと豚の頭骨からとったスープが、イタリア産のトマトやひき肉などの具と絶妙な相性で麺とも絡まります。隠し味のサルサソースもポイントで、夏でも冬でも食欲の増す一品です。



席 9席
(カウンター、子供イスあり)
時 11:00~24:00
休 無休
住 座間市広野台1-4-7
☎ 046-258-0011

店長 山田剛さん

ボリューム ★★★★★
辛さ ★★★★★
アイデア度 ★★★★★

きんかDEトマト

¥800(税込)



残ったスープと
ライスでリゾット風
にも味わえますよ!



あつもり 正油(並)

¥700(税込)

ボリューム ★★★★★
辛さ ★★★★★
やみつきの味度 ★★★★★

麺の少なめにも
もちろん
対応します!



スタッフ 鍋田陽子さん



辛口胡麻味噌麺

¥700(税込)

ボリューム ★★★★★
辛さ ★★★★★
驚きの味度 ★★★★★

文字通り
「特製」の辛口ソース
とのハーモニーを
ご賞味あれ!



店主 劉峰さん



オロチョンラーメン 中辛

¥700(税込)

ボリューム ★★★★★
辛さ ★★★★★
くせになる味度 ★★★★★

バターを
トッピングで
まろやかに
屋はラーメン注文で
ライス無料!



お店の看板人形 来々マン

麵屋みっちゃん

どんぶり一杯に盛られた麺は並サイズで約340グラム! 続いて中盛約800グラム、大盛約1200グラムという圧巻の量です。店内の製麺機で1日2回に分けて作るの、いつでもおいしい状態で提供したいという店主の思いから。大勝軒の味を忠実に受け継いだ、こくのあるスープであっという間に完食してしまうかも!



席 13席 (カウンターのみ)
時 11:00~14:30、
17:30~21:00
休 火曜、第3水曜
住 座間市緑ヶ丘1-1-26
☎ 046-258-1111

龍ラーメン

「タンタン麺じゃない、ゴマが主役の麺」と考えた一品は、レモンの輪切りがインパクト大! はじめはゴマたっぷりのスープで、次は主役の特製辛口ソースを溶いて、最後はレモンを絞って麺をすすれば、化学反応を起こしたような味に。3回違う味が楽しめる不思議なラーメンです。手もみ麺やチャーシューにもこだわりあり。



席 21席 (カウンター、テーブル)
時 11:30~15:30、
17:30~26:00
休 日曜
住 座間市相模台1-35-6
☎ 046-257-2551

来々軒 座間店

札幌ラーメン横丁が発祥。しょう油、みそ、ゴマなどがブレンドされた「ラージャン」がスープの要! 並辛、3倍の中辛、6倍の激辛、10倍の超激辛(200円増し)から選べます。中辛は舌にピリッときますが、韓国トウガラシなどがブレンドされているので甘味のある辛さが特徴。「辛いけどまた食べたい」とリピーターも多数。



席 28席 (カウンター、小上がり)
時 11:30~14:00、
18:00~22:00
休 不定休
住 座間市南栗原1-3-1
☎ 046-254-3627



広域マップは巻末にあります。

※価格は消費税5%時のものです。現状と異なる場合がありますので、予めご了承ください。