



ラーメン(正油) / 700円(税込)



「海の男」が真心こめて作る 昔ながらの正統派ラーメン

若者がデートで食べるような“いま風のおしゃれなラーメン”も良いけれど、昭和の時代から愛され続ける王道中の王道、昔ながらの正統派ラーメンも魅力的!旭川の中心部で1983年(昭和58年)から営業する『龍宝』の看板メニューは、「特製龍宝ラーメン(醤油・塩・みそ)」。一番人気の醤油、しっかりと濃い目の塩、ニンニクの風味が食欲をそそるみそ、何度も通って食べ比べたくなる風味がそろいます。各種定食、丼物、男性客に支持されるカツカレーなどメニュー充実。若い頃船乗りとして外国の海をめぐった店主が、一品一品心をこめて作る美味しさをどうぞ!

ご主人は私と同じ釧路出身とのことで、急に親近感。醤油の味とちぢれ麺、そしてネギがたっぷり全部好み♪チャーハンとカツカレーも人気とのこと、今度食べてみよう♪

表紙絵 /
アベミチコ



龍宝

旭川市2条通18丁目
電話0166-33-6723
営 / 11:30~14:00
17:00~20:00
休 / 月曜日



※新型コロナウイルスの感染拡大により、営業時間・定休日に変更となる場合がございます。ご来店前にご確認ください。