

焼肉レストラン
新羅館



焼肉の名店『新羅館』。夏のイチオシメニューはスバリ冷麺！店長が山形まで修行に行き、麺やスープについて学んできたという本格派の盛岡冷麺が至蘭で食べられます！



麺は自家製手打ち麺で小麦粉・片栗粉・重曹を最強バランスで練り上げた麺は、透明感があってとても食べやすい！コシがあるけど硬すぎず、少しもっちりとした食感です。鶏油、牛骨の油を6時間かけて煮込んだスープは、あっさりとしたうまみ、たっぷりのスープ。きゅうり玉子、チャーシュー、ネギ、季節のフルーツをトッピング。5段階から選べる辛みと合わせる酸味・甘味・辛みがベストマッチ！暑さで食欲が無くても目にも涼しいツルツルの冷麺なら、と越しても良く食欲が湧いてきますよ！焼肉のメニューも最高ですね♪ランチタイムには半冷麺と平丼のセットもあり、ご飯も食べたい方にはオススメです！

焼肉レストラン
室蘭市宮の森町2-6-10
営業時間 11:30~14:00
17:00~22:30
土日祝日 11:30~22:30
17:00~21:30
定休日 日
電話 0143-23-1129

ベーカリーレストラン
グリーンパーク



蓬城殿内にあるベーカリーレストラン「グリーンパーク」の夏おすめぶつかけうどんを紹介！冷たいうどんの上旬の野菜がてんこ盛り♪カツオ汁が利いた特製「温泉タマゴ」の絶妙なバランスがうどんを一層引き立たせます！鶏肉を使っているのにダイエット中も栄養バランスOK！ちょっと食欲が落ち込む暑い時期には最高です。一度食べるとリピートするの間違いないのさっぱりした美味しさ！
そのほかには、ゲンキカレーも夏季限定メニューに登場！天候によって冷たいもの辛いものと食べ分けしてみたいか？又お得な日替わりランチセットもおすすすめ！ハンラダバがおかわり自由のうえ、ドリンク一杯付き♪暑さに負けないよう、野菜たっぷり冷たいうどんを食べてのりまらう！

ベーカリーレストラン
グリーンパーク
室蘭市宮の森町1-1-64
営業時間 11:00~16:00
(Lo15:30)
不定休
定休日 日
電話 0143-45-0309

手打ちそば 松風庵



冷たい麺！つてことで、お蕎麦部門からは高砂町にある「手打ちそば松風庵」から大将のおすすすめ、冷たい蕎麦一番りそばをご紹介します！麺は、更科の手打ち麺でも細くて

手打ちそば 松風庵
室蘭市高砂町5-7-20
営業時間 11:00~15:00
16:30~20:00
定休日 火
電話 0143-45-1211

冷たい麺 特集



暑くて食が進まない、そんなアナタに... 食欲ないけど何か食べなくちゃ...。夏になると冷たくて、つるつと喉ごしの良い麺が食べたくなるけど栄養バランスも心配。そこで、野菜や肉もトッピングされてビタミンやたんぱく質も摂れる一挙両得の冷たくて美味しい麺を集めてみました！うどんやお蕎麦、ラーメンと多彩でしょ☆夏限定の今しか食べられないメニューも登場！知らないか損した気分、知ったからには行かなきゃ損でしょ！

ラーメンハウス竹よし



暑い日が続くとあっさりしたものが食べたくなりますよ、冷麦やそうめんなどちよっと物足りぬ！足りぬは「竹よし」の冷やしラーメンがおすすすめ！

暑い日が続くとあっさりしたものが食べたくなりますよ、冷麦やそうめんなどちよっと物足りぬ！足りぬは「竹よし」の冷やしラーメンがおすすすめ！

ラーメンハウス 竹よし
室蘭市宮の森町3-9-4
(工業高校付近)
営業時間 11:00~15:20
17:00~20:20
定休日 月曜日
電話 0143-47-2888

麺屋火蔵(かくら)



伊達インター通りをまっすぐ海側へ行く黄色の「ラーメン」の看板を発見、早速GO！オープン3年目の「麺屋火蔵(かくら)」で冷たい麺を注文！登場したのは普通のラーメン丼？と思いきや、よく見ると湯気が冷やしていない？そう、その名も「和たし」の冷やし麺！数種類の魚介出汁はとっても風味豊か♪味わった人だけが感じる旨さ。麺は中太の少々太麺。出汁の絡みが良くひとさばり。麺の旨さを引き立てます。チャーシューや味付玉子など、具材は7種類。スープと麺と盛りだくさんの具材に食欲をかき立てられちゃう♪開業時から夏限定の定番メニューです。また、暑い時には熱いラーメンという方が人気。絶品のホルモン&ピリ辛味噌がスタミナ満点で元気が出るソ〜！オリジナルのサイドメニューも

麺屋 火蔵(かくら)
伊達市内南町200-4
営業時間 11:00~15:00(平日)
17:00~21:00(平日)
11:00~21:00(祝・土・日)
定休日 水曜日
電話 0142-82-3715

丸亀製麺



平日の午後3時という時間にかかわらず、お客様が活気ある雰囲気のお店で元気をもらって夏の暑さを吹き飛ばしましょう！
夏限定の二品をご紹介します。まずはだしと豆乳のコラボが絶品の濃厚豆乳キムチ冷かけ！濃厚クリーミーな豆乳だしが効かせたおかげでゴクゴク飲める豆乳だしはモチモチとコシのある麺とよく絡み合い、トッピングに辛味の豚キムチがイイ感じに

丸亀製麺
登別市若穂町4-23-4
営業時間 11:00~22:00
(Lo21:30)
定休日 なし
電話 0143-86-8700

井さんは、自分が納得した新鮮な材料しか使いません！タレは自家製しようゆたし。かつおスープと三石の昆布だしに、ブイヨン、酢、ごま油、ラー油を見事なバランスでブレンド。酸味が少なく、コクのあるタレに仕上げています。麺は通常ラーメンの約1.5倍茹で上げてから、一気に冷水で締めてプリプリとコシがあるのが特徴です。具はきゅうりやもやし、玉子焼き、ハム、鶏のササミなどが彩りよく盛り付けられ、なんとデザートにメロンが！これでお腹も大満足。夏限定なので食べると今！

住宅街にあり、家族連れも多いので店内はバリアフリー。ご年配の方も安心です。よ、向井店主の優しさがにじみ出ているお店です。

