

- 1 **Ramen with crab** かにラーメン ————— ¥1,100
The soup was made from Japanese snow crab
日本産の紅ズワイガニを使いたしを取ったラーメンです
- 2 **Shi-o maru Ramen** 塩丸ラーメン ————— ¥750
Noodles in mild tasting salt-based soup
スープのまろやかさを引き出した特製塩丸たれで作りました
- 3 **Miso Ramen** みそラーメン ————— ¥750
Miso made from four different types
of miso which gives a very balanced taste
4種類のみそを合わせて特製みそだれを作りまろやかな白みそ味です
- 4 **Wakkanai black Ramen** 稚内ブラック ————— ¥750
Noodles in soy sauce-based soup which
uses fish flakes and seaweed from Rishiri
利尻昆布やカツオぶしなどを使い濃厚な正油味です
- 5 **Red miso Ramen** 赤みそラーメン ————— ¥850
The soup is blended with white and red miso from
Kyoto which gives a clear taste.
京都の赤みそをベースに白みそをブレンドし、すっきりとした赤みそ味です
- 6 **Soy sauce Ramen** あっさり正油ラーメン ————— ¥750
An old fashioned soy sauce Ramen
昔ながらのあっさりとした正油ラーメンです
- 7 **Shi-o Ramen** 塩ラーメン ————— ¥700
Noodles in salt-based soup,
which is blended with three types of salt
三種類の塩をブレンドしてすっきりとした塩味です
- 8 **Tsuke men(all kinds)** 各種つけめん ————— ¥800
Dipping noodles. Sauce can be chosen from red miso・miso・
Wakkanai black(soup made from seaweed and fish flakes)・
soy sauce・shi-o maru(special salt)※Red miso 900JPY
赤みそ・みそ・稚内ブラック・あっさり醤油・塩丸 ※赤みそのみ900円
- 9 **Ramen(extra-large serving)** ラーメン大盛り ————— ¥100
- 10 **spicy flavor** ピリ辛味 ————— ¥50
- 11 **Super spicy flavor** 激辛味 ————— ¥100
- 12 **Char-siu pork** チャーシュー ————— ¥250
Pork stewed in soy sauce



1 Ramen with crab



2 Shi-o maru Ramen



3 Miso Ramen



4 Wakkanai black Ramen

- 13 **soft boiled egg** とろとろ半熟玉子 ————— ¥100
- 14 **Bean sprouts(large serving)** もやし増量 ————— ¥100
- 15 **bamboo shoots (large serving)** メンマ増量 ————— ¥100
- 16 **Welsh onions (large serving)** ネギ増量 ————— ¥100
- 17 **Soup-less oiled noodles** 油そば ————— ¥750
- 18 **Ramen (children's special)** お子様ラーメン ————— ¥400
Soy sauce-based soup Ramen
お子様でも食べやすい、あっさり正油味です
- 19 **Rice (small size)** ごはん(小) ————— ¥150
- 20 **Rice (large size)** ごはん(大) ————— ¥250
- 21 **Rice with scallops** ほたてごはん ————— ¥300
- 22 **Ojiya** おじやセット ————— ¥300
After finishing your ramen, you can order "ojiya" in which
rice and eggs will be added to your remaining soup
to make porridge
残ったスープに、ごはんを混ぜます
- 23 **Dumplings** ギョウザ ————— ¥400
Chinese chives are used
ニラが入っています
- 24 **Dumplings (limited)** 限定ギョウザ ————— ¥500
Wild garlic is used
行者にんにくが入っています
- 25 **Beer** ビール **Alcohol** 酒類 ————— ¥500
- 26 **Juice・cola** ジュース・コーラ ————— ¥200



5 Red miso Ramen



6 Soy sauce Ramen



7 Shi-o Ramen



8 Tsuke men(all kinds)

Ramen Karaya ラーメン 伽拉屋

The soup and sauce used in our restaurant are specially made.
The soup was made over 12 hours and the sauces have various tastes.
Shi-o maru Ramen is our top recommendation with miso Ramen being our most popular.
Ramen with crab is new on the menu, which is 1,100 JPY.

[Address] Chuo3-2-9,Wakkanai
[Tel] 0162-23-4012 [Closed] Every Monday
[Open] 11:00a.m. ~ 2:00p.m. 5:00p.m. ~ 7:00p.m.

Wi-Fi is not available
Smoking is allowed in all seats

Cash only. Credit cards are not accepted. (Tax is included)
現金のみの支払いとなります。クレジットカードでは支払うことができません。(税込み)

▼ 10 major allergy materials

