



ミシュラン宮城 2017 特別版
に掲載されました

らーめん善谷本店 TEL.0225-24-0588

宮城県石巻市渡波町一丁目17-3
営業時間/11:00~15:00(変更あり) 定休日/不定休
座数/テーブル4席×4 カウンター13席 計29席 駐車場/30台

出汁にこだわりのある

らーめん

善谷

本店



いまやおそばなどほかの
スパイスやソースを提供
一杯一杯に真心こめて
お客様に愛される
らーめん店を
めざします。

一杯入魂



※写真はイメージです。

人気
NO.1



善谷らーめん

豚骨のコクとかつお節や煮干などの
調和のとれたスープで造る
コクのある醤油らーめん

麺…………… 中細、ちぢれ
スープ…………… 豚骨、魚介、とりから
タレ…………… 醤油
油…………… 煮干、かつお

ミシュラン宮城2017特別版に
掲載されました



人気
NO.3



煮干らーめん

店主の確かな目利きで
選んだ煮干し
煮干しの下処理には
時間と手間を惜しまない
煮干だし際立つ
魚介系醤油らーめん

麺…………… 細ストレート
スープ…………… 魚介(煮干)
タレ…………… 醤油
油…………… 煮干

人気
NO.2



さばだし中華そば

さば節へのこだわりが生きる
極上スープ
さばの風味を前面に
まろやか和風中華そば

麺…………… 細、ちぢれ
スープ…………… 魚介(さば・煮干・昆布)、
とりから
タレ…………… 醤油
油…………… さば

中華そば

魚介系の味がひきたつ
本格的和風中華そば



麺…………… 中細、ちぢれ
スープ…………… とりから、魚介
タレ…………… 醤油
油…………… 煮干、かつお

旨塩らーめん

あっさり味わい深い
魚介系塩らーめん



麺…………… 細、ちぢれ
スープ…………… とりから、魚介
タレ…………… 塩
油…………… 煮干、かつお

淡麗中華そば

スッキリ、マイルド
キレのある中華そば



麺…………… 細、ストレート
スープ…………… とりから、魚介
タレ…………… 塩、醤油
油…………… 煮干、かつお

味噌とんこつ 中華そば

コクのある
味噌スープ仕立て



麺…………… 中細、
もっちりウェーブ
スープ…………… 豚骨、魚介
タレ…………… 味噌
油…………… かつお、さば

塩とんこつ 中華そば

コクだしスープの
塩味中華そば



麺…………… 細ストレート
スープ…………… 豚骨、魚介
タレ…………… 塩
油…………… 煮干、さば

醤油とんこつ 中華そば

コク旨スープの
醤油味中華そば



麺…………… 中細、ちぢれ
スープ…………… 豚骨、魚介
タレ…………… 醤油
油…………… かつお、さば