

日本初ラム骨100%のスープと練りたて生麺  
『ラム骨ラーメン専門店』

# らあ〜麺 らむね屋

真空練りたて生麺が大人気の『生パッタイ専門店』の姉妹店  
『らあ〜麺 らむね屋』が2020年8月11日（火）新宿にオープンいたします  
本当に美味しい『らーめん』を提供するため、営業時間はお昼のみ



初

こだわりの  
スープ

ラム骨100%スープは日本初  
超希少ベビーラムの骨や上質なラム  
骨を惜しげもなく使用したスープは  
濃厚だけどさっぱり

生

こだわりの  
麺

真空の練りたて生麺  
その日の分だけ製麺したコシ、のど  
越し、風味をとことん追求した練り  
たての生麺

驚

こだわりの  
チャーシュー

驚くほどの柔らかさ  
ラムの厳選した上ロースのみを  
使用したチャーシューは驚くよう  
な柔らかさ

M E N U

- 特製らむらぁ〜麺 1,000円
- らむチャーシュー麺 1,300円
- 野菜たっぷりタンメン 1,000円
- 各種トッピング 50円〜

税込価格



新宿駅  
ビックロの裏すぐ

店名：ラム骨らぁ〜麺専門店 らむね屋

住所：東京都新宿区新宿3-28-15 TRN新宿ビル4F

電話：03-6273-1033

営業時間：11：50-16：00