

# 白鶏舎 ハッケイシャ



鶏を煮込んだ濃厚なコクとうま味をベースに、豚骨をブレンドしたスープをブレンダーで泡立たせることで、まろやかな味わいの中にもコクを感じられる一杯が誕生しました。



鶏を煮込んだ濃厚なコクとうま味をベースに、豚骨スープの甘みをブレンド。まろやかさの中にもコクを感じられる一杯。

- 鶏白湯 **¥950**
- 鶏白湯DX **¥1,250**
- 鶏白湯♨のリゾめしセット **¥1,100**
- 鶏白湯ザンギセット **¥1,280**



北海道醸造の味噌をプラスした白鶏舎オリジナルの特製味噌鶏白湯に生姜をトッピング。

- 味噌鶏白湯 **¥950**
- DX～デラックス～ **¥1,250**
- ♨のリゾめしセット **¥1,100**
- ザンギセット **¥1,280**



味噌鶏白湯のコクとうま味をさらに際立たせる。白鶏舎オリジナルの「辛玉」の程よい辛さの中にあるうま味がクセになる。

- 辛味噌鶏白湯 **¥950**
- DX～デラックス～ **¥1,250**
- ♨のリゾめしセット **¥1,100**
- ザンギセット **¥1,280**

**DX (デラックス) ザンギセット** | ベースのラーメンに鶏チャーシューと煮卵が加わり、さらにボリューム満点に！王道の組み合わせ！ラーメン・金賞受賞ザンギ(2個)・小ライス。

- 煮卵 (1個) **¥150**
- 鶏チャーシュー **¥150**
- ザンギ (2個) **¥200**

■ ♨のリゾめし **¥150**

店長  
オススメ!



♨にチーズとライスのリゾットめしをスープに!

- 替玉 **¥150**
- ライス 小 (150g) **¥150**
- ライス 中 (200g) **¥200**

※写真はイメージです。