



TOP > グルメ > ランチ > 中野レンガ坂「LABO麺」フレンチシェフの極上こだわりラーメン

シェア ツイート

中野レンガ坂「LABO麺」フレンチシェフの極上こだわりラーメン

2022.03.11 UP JR中央線沿線エリア 投稿者：まるっと中野編集部

[グルメ] [ランチ] [カフェ、スイーツ、パン]

JR「中野駅」南口徒歩3分、中野レンガ坂にある「LABO麺（らぼめん）」は、「ダイニングキッチンroot（ルート）」がランチタイムにのみ営業する、フレンチシェフが数年かけて考案した極上のこだわりラーメンが楽しめるお店です。



しみとあさりの塩トリュフラーめん
1000円



白醤油ラーメン
750円



特製白醤油ラーメン
1000円

LABO麺

浅草開化楼 特製低加水麺使用

LABO麺グランドメニュー

お店の看板メニュー「特製白醤油ラーメン」は、普通なら白濁している豚骨スープが透明なのが特徴。フレンチでコンソメスープを作る技術（クラリフェ）を応用しています。昆布と豚骨のふたつのうま味をかけ合わせたものを、鶏の粗挽きをつかってクラリフェして透明にこしていきます。そこに愛知県の「七福醸造」の白醤油をあわせて生まれた、贅沢なスープです。載っている具も、熟成塩豚肩ロースのロースト、鴨胸肉のロースト、鎌倉生麩、味付玉子、白髪ネギ、細筍、カダイフ、ポルチーニのヴルーテと、見た目も鮮やかでボリュームもたっぷり。



特製白醤油ラーメン（1000円/税込）

別添の調味料は、青唐辛子を炒めたもので、非常に辛みがありパンチが効いています。違った味を楽しめる“味変”は、後半に少しだけ使うのがおすすめ。



「自家製焼売」は「浅草開化楼」の特製生地を使用。うまみたっぷりの粗挽き肩ロース肉餡は、食感よく口当たり滑らか。蒸籠で1つ1つ丁寧に蒸しあげられ、あふれる熱々の肉汁がやみつきになります。こちらはテイクアウトも可能です。



自家製焼売（1個150円/税込：2個より注文可）

店内はドライフラワーなどがおしゃれに飾り付けられており、優雅な気分になさしてくれます。



一席一席間隔があげられ、店内に全9席用意されています。



LABO麺のラーメンは、ディナー営業の「root」でもコースのシメ料理として注文できます。

一杯一杯に心を込めて作られているラーメンにリピーターも多く、ラーメン好きなら一度は足を運んでおきたいと思わせるお店です。

LABO麺

住所 中野区中野3-36-5

電話番号 03-6382-7474

営業時間 ランチ 11:00-14:30 (L.O.14:00)

定休日 毎週火曜日 (火曜日が祝日の場合翌日が定休日となります)

アクセス JR「中野駅」南口より徒歩3分



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。