事前にお電話でご注文ください。

混雑時お待ち頂く可能性がありますので、
事前にお電話でご注文ください。

麺や 虎鉄のテイクアウト

虎鉄のらーめん

一杯一杯手作りしたお店の味をそのままお届け。

らーめんの価格には容器代100円が含まれています。

えびみそらーめん 1,050円

らーめんの食べ方

専用の容器でお届け！熱々のスープと湯でのびの少ない麺をお楽しみ頂けます！

1. そのままレンジ（500w）で1分30秒加熱してください。
2. 具材と麺をスープに入れてください。
3. 麺をしっかりほぐしてください。

※もう少し温めたい時は麺と具材をトレーごとよけて、スープのみ30秒ほど加熱してください

こってり

醤油らーめん990円

まろやかな白味噌ベース

味噌らーめん1,030円

こってりスパイシー

熟成あらごし味噌らーめん 1,030円

ザンギトッピング（醤油・塩）	+250円
麺の大盛り	+150円
単品ライス	+200円

※写真と具材が異なる場合がございます。

あっさり和風豚骨

塩らーめん990円

ピリ辛

辛味噌らーめん 1,080円

事前にご予約いただくとスムーズにお持ち帰り頂けます。店舗の混雑状況によりお約束時間を多少過ぎてしまう場合がございます。

【アレルギーについて】●当店では、特定原材料7品目のうち、（えび、かに、小麦、卵、乳、落花生）のアレルギー物質を含む原材料を使用しております。●当店では食物アレルギー特定原材料を、共通の設備・調理器具にて取り扱っております。加えて、店舗販売商品と宅配弁当販売商品も共通の設備・調理器具にて取り扱っております。●アレルギー物質に対する感受性は個人差があり、微量な混入でも発症するおそれがありますので、最終的な判断は専門医にご相談の上、お客様ご自身でお願いいたします。

※記載の金額は全て消費税込の価格です。

ご注文はこちら！ テイクアウト受付時間については、HPのお知らせをご確認下さい ▶▶▶▶▶▶▶

札幌エリア

八軒本店	TEL. 011-737-8450	厚別店	TEL. 011-887-7161
白石店	TEL. 011-866-0393	美園店	TEL. 011-850-9584
西岡店	TEL. 011-876-9522	手稲店	TEL. 011-215-5107
清田店	TEL. 011-802-7760	新琴似店	TEL. 011-764-5511
北50条店	TEL. 011-792-9412	西町店	TEL. 011-590-0553

札幌市外エリア

豊岡店	TEL. 0166-76-1661	苫小牧店	TEL. 0144-75-2002
大町店	TEL. 0166-74-6877	静内店	TEL. 0146-49-0922
音更店	TEL. 0155-66-4429	千歳店	TEL. 0123-25-1177
芽室店	TEL. 0155-67-7732	岩見沢店	TEL. 0126-35-7769

虎鉄の油そば

麺の大盛り+150円

1 蓋を取り、麺と具材の間にあるシートを取り除きます。

2 タレのパックを少し振り、麺に豪快にかけます。タレの中に最初から酢が入っていますが、お好みで追加してもおいしく召し上がれます。

3 あとは混ぜるだけ。

さらに 麺を食べ終わった後に追い飯を入れて混ぜて食べていただくとさらにおいしくいただけます。カスタマイズで自分の油そばを見つけましょう。

油そば 780円

辛油そば880円

ザンギ辛油そば1,130円

ザンギ油そば1,030円

ザンギのこだわり 「虎鉄のザンギ」は通常の約3倍のジャンボサイズでありながら、スパイスはもちろんのこと、包丁の入れ方ひとつにまでこだわることで、香ばしく・弾力のあるジューシーな仕上がりになっています。

お米のこだわり 北海道産のお米の中から、らーめんとザンギに相性の良いお米を毎年選んで使用。炊き上がりにばらつきが出ないよう、未熟米や欠けたお米が少ないものを選ぶように心がけております。

虎鉄の弁当

ご飯の大盛り +150円

※弁当の付け合わせは仕入れ状況により異なります。

味をお選び頂けます。
（正油・塩）

ザンギ弁当
ザンギ2個 **780円**

ザンギ明太弁当
880円

虎鉄のザンギ

味をお選び頂けます。
（正油・塩）

単品ザンギ 5個 1,250円　**追加ザンギ 1個につき +250円**