



白馬産 コシヒカリ使用

Made with Hakuba-Grown Koshihikari Rice

店舗に隣接する太谷農場で育てられた、受賞歴を誇るお米を使用しています。長野県白馬村産で、「第20回お米日本一コンテスト」にて最高位となる『特別最高金賞』を受賞。豪雪地帯・白馬の雪解け水と肥沃な土壌が育む豊かな恵みを、除草剤を使わず、手作業で丁寧に栽培しました。炊き立ては香り高く、ふっくらとした甘みと粒立ちを存分にお楽しみいただけます。

こだわりの米と麺

Selected Rice & Noodles



雪室熟成 小麦麺使用

Made with Snow-Aged Wheat Noodles

新潟の伝統的な雪室で3か月以上熟成させた小麦を使用しています。雪室は自然の雪で一定の温度と湿度を保ち、小麦の鮮度を守りながら旨味や香りを引き出します。熟成の過程でグルテンがゆるやかに変化し、アミノ酸が増えることで、しなやかなコシと深い味わいが生まれます。自然の雪を冷却に利用することで環境負荷を抑えた、地球にやさしい製法です。

らぁ麺 Ramen

味噌

昭和40年創業「食堂ミサ」本店の看板メニュー「味噌ラーメン」。
創業当初より、地域の味噌蔵特注味噌のみを使用しております。

ごはん処
食堂ミサ



+
味玉
トッピング
¥200
(¥220)

食堂ミサ 味噌ラーメン

Shokudo Misa Miso Ramen

¥960
(¥1,056)



+
味玉
トッピング
¥200
(¥220)

食堂ミサ 味噌チャーシュー麺

Shokudo Misa Miso Chashu Ramen

¥1,260
(¥1,386)

鶏塩

新潟の雪室で熟成させた小麦を麺に使用しております。
小麦の凝縮された旨味、豊かな香りをお楽しみください。



+
味玉
トッピング
¥200
(¥220)

雪室熟成小麦の
鶏塩ラーメン

Snow-Aged Wheat Tori Shio Ramen

¥890
(¥979)



+
味玉
トッピング
¥200
(¥220)

雪室熟成小麦の
鶏塩チャーシュー麺

Snow-Aged Wheat Tori Shio Chashu Ramen

¥1,200
(¥1,320)

おにぎり Onigiri



おにぎり〈藻塩〉

Onigiri with Seaweed Salt

¥240

(¥264)

おにぎり〈梅干し〉

Onigiri with Pickled Plum

¥330

(¥363)

おにぎり〈ゴマ昆布〉

Onigiri with Sesame & Kelp

¥330

(¥363)

おにぎり〈野沢菜〉

Onigiri with Nozawana

¥330

(¥363)

おにぎり〈とっから肉味噌〉

Onigiri with Tokkara Meat Miso

¥360

(¥396)

おにぎり〈信州サーモンの塩焼き〉

Onigiri with Salt-Grilled Shinshu Salmon

¥380

(¥418)



らぁ麺

+



小どんぶりセット

Ramen & Mini Bowl

◎ らぁ麺をご注文の方限定で、下記メニューをお選びいただけます。

※ らぁ麺とセットでのご注文のみとなります。

+



¥480

(¥528)

チャーシューの小どんぶり

Mini Chashu Rice Bowl



¥640

(¥704)

信州サーモンの小どんぶり

Mini Shinshu Salmon Rice Bowl



¥680

(¥748)

信州牛ローストビーフの
小どんぶり

Mini Shinshu Beef Roast Beef Rice Bowl

定食 Set Meal



信州豚の生姜焼き定食

Shinshu Pork Ginger Stir-Fry Set

¥1,680

(¥1,848)



若鶏の信州味噌焼き定食

Grilled Local Chicken with Shinshu Miso Set

¥1,680

(¥1,848)



信州サーモンの朴葉包み焼き定食

Shinshu Salmon Grilled in Magnolia Leaf Set

¥1,800
(¥1,980)



白馬三山

Hakuba Sanzan

¥2,980
(¥3,278)

丼 Rice Bowl



信州サーモン丼
Shinshu Salmon Rice Bowl

¥1,680
(¥1,848)



信州牛のローストビーフ丼
Shinshu Beef Roast Beef Rice Bowl

¥1,680
(¥1,848)

単品 Side Dishes



信州サーモンのお刺身

Shinshu Salmon Sashimi

¥980
(¥1,078)



信州牛のローストビーフ

Shinshu Beef Roast Beef

¥980
(¥1,078)



惣菜3種盛合せ

Assorted Side Dishes

¥580
(¥638)

ご飯・お子様 Rise and Kids

単品ご飯

Steamed Rice

¥300
(¥330)

お子様ラーメン

Kids Ramen

¥600
(¥660)

お子様カレー

Kids Curry Rice

¥600
(¥660)

デザート Dessert

白馬の白プリン

Hakuba White Pudding

¥580
(¥638)

懐かしの信州林檎アイス

Shinshu Apple Ice Cream

¥580
(¥638)

ティラミス

Tiramisu

¥780
(¥858)

お飲み物 Drink

酒 Alcohol

Beer

生ビール Beer, Premium Malts	¥650 (¥715)
白馬クラフトペールエール Hakuba Craft Pale Ale Beer	¥900 (¥990)
白馬クラフトブラック Hakuba Craft Black Ale Beer	¥900 (¥990)
ノンアルコールビール Non-Alcohol Beer	¥500 (¥550)

Standard Cocktail

レモンサワー Lemon Sour	¥650 (¥715)
角ハイボール Suntory KAKU Whisky and Soda	¥650 (¥715)

Sake

日本酒 Sake (Glass)	¥700 (¥770)
---------------------	----------------



ソフトドリンク Soft Drink

Juice

コーラ Cola	¥400 (¥440)
ジンジャーエール Ginger Ale	¥400 (¥440)
りんごジュース Apple Juice	¥400 (¥440)
ぶどうジュース Grape Juice	¥500 (¥550)

Tea and Coffee

ウーロン茶 COLD Oolong Tea	¥400 (¥440)
コーヒー HOT COLD Coffee	¥600 (¥660)
紅茶 HOT COLD 〈14:30-16:30 限定〉 Black Tea	¥600 (¥660)
緑茶 HOT 〈14:30-16:30 限定〉 Green Tea	¥600 (¥660)

