



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



食堂ミサ 味噌ラーメン
Garlic Onion Miso Ramen

¥960
(¥1,056)



食堂ミサ 味噌チャーシュー麺 ¥1,260
Garlic Onion Miso Chashu Ramen (¥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。



雪室熟成小麦の
ゆず鶏塩ラーメン

Snow-Aged Wheat Yuzu Tori Shio (Chicken Salt) Ramen

¥1,000
(¥1,100)



雪室熟成小麦の
ゆず鶏塩チャーシュー麺 ¥1,350

Snow-Aged Wheat Yuzu Tori Shio (Chicken Salt) Chashu Ramen (¥1,485)

※()内は税込価格になります。



ゆず鶏塩 信州牛チャーシュー麺セット

Snow-Aged Wheat Yuzu Tori Shio (Chicken Salt) Ramen with Shinshu Beef Chashu Set

¥2,680

(¥2,948)

若鶏チャーシュー

Chicken Chashu

味玉

Flavoured Egg

赤玉葱

Red Onion

小松菜

Komatsuna Spinach

季節のデザート

Seasonal Dessert

信州牛チャーシュー

Shinshu Beef Chashu

メンマ

Bamboo Shoots

削り節

Bonito flakes

白葱

Japanese Leek



らぁ麺



小どんぶりセット

Ramen & Mini Bowl



¥480
(¥528)

チャーシューの小どんぶり
Mini Chashu 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



¥480
(¥528)

ミニビーフカレー
Mini Beef Curry

※らぁ麺とセットでのご注文のみとなります。

定食 Set Meal



信州サーモンの朴葉包み焼き定食

Shinshu Salmon Grilled in Magnolia Leaf Set

¥1,980
(¥2,178)



若鶏の信州辛味噌焼き定食

Grilled Chicken with Shinshu Spicy Miso Set

¥1,800
(¥1,980)

※()内は税込価格になります。
※季節により小鉢の内容が変わります。



白馬三山定食

Hakuba Three Peaks Special Set

¥3,300
(¥3,630)

信州牛のローストビーフ
Shinshu Beef Roast Beef

信州サーモンの朴葉焼き
Shinshu Salmon Grilled in Magnolia Leaf

若鶏のグリル
Grilled Chicken

地場野菜のグリーンサラダ
Local Green Vegetable Salad

太谷農場の白馬産コシヒカリ
Hakuba-grown Koshihikari Rice (Otani Farm)

信州味噌の味噌汁
Shinshu Miso Soup

単品 Side Dishes

※ ()内は税込価格になります。



¥1,050
(¥1,155)

信州牛のローストビーフ
Shinshu Beef Roast Beef



¥300
(¥330)

ごはん
Steamed Rice



¥200
(¥220)

味玉
Aji-tama (Soy Sauce Flavoured Egg)

お子様 Kids



お子様ラーメン
Kid's Ramen

¥600
(¥660)



お子様カレー
Kid's Curry Rice

¥600
(¥660)

デザート Dessert



白馬の白プリン ¥680
Hakuba White Pudding (¥748)



ティラミス ¥780
Tiramisu (¥858)



懐かしの
信州ぶどうアイス ¥580
Shinshu Grape Ice Cream (¥638)

※「白馬の白プリン」のフルーツは季節により変動いたします。

お飲み物 Drink

ソフトドリンク Soft Drink

Juice

コーラ Cola	¥500 (¥550)
ジンジャーエール Ginger Ale	¥500 (¥550)
やまだい農園のりんごジュース Yamadai Farm Apple Juice	¥500 (¥550)

Tea and Coffee

ウーロン茶 HOT COLD Oolong Tea	¥500 (¥550)
コーヒー HOT COLD Coffee	¥500 (¥550)



酒 Alcohol

Beer

生ビール〈グラス〉 Glass of Beer	¥700 (¥770)
生ビール〈ジョッキ〉 Beer Mug	¥800 (¥880)
白馬クラフトペールエール Hakuba Craft Pale Ale Beer	¥1,000 (¥1,100)

Standard Cocktail

レモンサワー Lemon Sour	¥700 (¥770)
角ハイボール Suntory KAKU Whisky and Soda	¥700 (¥770)
白州ソーダ Suntory Hakushu Whisky and Soda	¥1,100 (¥1,210)

Non-Alcoholic

ノンアルコールビール Non-Alcohol Beer	¥500 (¥550)
--------------------------------	----------------

Sake

白馬錦 白馬八方 黒菱 Hakubanishiki Sake Brewery - Hakuba Happo Kurobishi	¥900 (¥990)
--	----------------

Shochu

本格焼酎 都桜 Miyakozakura, Honkaku Shochu	¥1,100 (¥1,210)
本格焼酎 母智丘 千本桜 Mochio Senbonzakura, Honkaku Shochu	¥900 (¥990)

