

期間限定



太麺 ぎゅっと詰まったトマトのうまみが、野菜と太麺をよりおいしく。

味の決め手は
福井県産の
ブランドトマト
越のルビー

野菜トマトらーめん 840円(税込924円)
※大盛りもございます。

小さな野菜トマトらーめん 790円(税込869円)
野菜は1人前、麺は半分

粉チーズ New
100円(税込110円)



とろけるチーズ
100円(税込110円)



リゾットライス
60円(税込66円)
※ライス(小)の半分の量です。



お得なセット



トマト海老餃子セット 1,130円(税込1,243円)
小さなトマト海老餃子セット 1,080円(税込1,188円)

トマト餃子セット 1,070円(税込1,177円)
小さなトマト餃子セット 1,020円(税込1,122円)

おいしい3STEP!

シメまで絶品! フルコースで
味わう美味しい食べ方



おいしさの秘訣 は裏面をご覧ください ➡

野菜トマトらーめん おいしさの秘訣



味の決め手!

福井県産のブランドトマト 越のルビー



濃厚なトマトの味わいが毎年大好評の人気メニュー、野菜トマトらーめん。その味の決め手となるのが福井県産のブランドトマト「越のルビー」です。特長は何といってもフルーツのような甘さ。大玉トマトに比較して3～4度糖度が高く、平均して7～8度もあり、食味も非常に良いのでデザート感覚で食べられます。この「越のルビー」の甘味とうまみがぎゅっと詰まったトマトソースとスープが、8番の野菜と太麺をよりおいしくしています。今年で販売8年目となった野菜トマトらーめん。その誕生には、商品開発スタッフの涙ぐましい努力と、何よりもトマトへの深い愛がありました。

開発インタビューはWebをご覧ください。>>>



トッピングで楽しもう!

トマトと相性の良い2種類のチーズ

マイルドな味わい、粉チーズ

イタリア産グラナパダーノを使用。18カ月の長期熟成期間を経て、厳格な審査を耐え抜いた良質なチーズです。コクと旨みがあり、ほどよい塩味とマイルドな風味で、トマトスープを引き立てます。



とろ～り、とろけるチーズ

自然豊かなドイツ産の生乳で作られたゴーダとモッツアレラを独自にブレンドしました。ミルキーでコクのあるゴーダと、とろ～りとろけるモッツアレラが麺によく絡みます。



野菜トマトらーめん 870円(税込939円)



小さな野菜トマトらーめん 820円(税込885円)

トッピングチーズもテイクアウトできます。

※大盛りもございます。

テイクアウト

ネット注文OK!

簡単! 便利!
スマホで注文
待たずに受け取り

まずは会員登録!

EPARK
テイクアウト

※テイクアウトの予約システムは、「EPARKテイクアウト」が提供しています。
※一部店舗除く。

8番らーめん
専用ページ



フォローしてね!



@8ban_ramen



@8ban_ramen



@hachibanramen.jp