



野菜を煮込んで、甘さと旨味をぎゅっと凝縮させる。



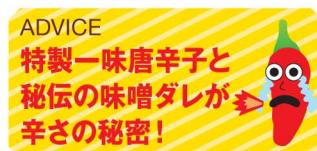
開店直後からお客様が続々と来店。何度だって通いたくなる味こそが中本マジック！



池袋、新宿、目黒、吉祥寺などにも店舗がある。

食欲を刺激する、赤い外観が目印。

おすすめMENU トップ	
蒙古タンメン	720円
味噌タンメン	700円
冷やし五目味噌タンメン	780円



唐辛子の量に驚愕！ みるみるうちに鍋が真っ赤になっていく！



「激辛サイコーじゃないっすか！」と店主の白根さん。

辛さがガツンと脳天のさら
に先に突き抜ける！ 野菜の
甘さにニンニクの香り、ドッ
シリしたスープの味に唐辛子
の辛み。それそれが調和して、
飲み込んだあともお腹の底で
燃え上がる。まさにバカ辛の
名にふさわしいラーメンだ。
一口、また1口と吹き出る
汗を拭いながら食べていく。
食べ終わつたあと、全身のダ
メージにふらついても、また
食べくなつてしまつのがこ
の中本の魅力なのだ。



蒙古タンメンを食べずしてバカ辛を語るなれ！

東京 ラーメン

北極ラーメン

なかもと
蒙古タンメン 中本
本店

☎ 03-5398-1233

東京都板橋区桜川3-5-1
キャッスル桜川1F

平日 10時40分～翌2時00分 土曜・
祝日 10時10分～翌2時00分 日曜
10時00分～24時00分 定休日 なし

URL なし



北極ラーメンを食べる人は、本物の中本通！ また、限定で北極を超える辛さのメニューが出ることもある。

もはや殿堂入り
バカ辛は中本に始まる

「辛いのに、なぜかまた來
てしまうんだよ」
通う人は口を揃えてそう言
う。「コクと旨味がギュッと
凝縮されてるからハマるんで
すよ」と店長の白根さん。白
根さん自身も蒙古タンメンが
大好きで、弟子入りして店
を継いだ。旨味のあるラーメ
ンの秘密はスープ。手間ひま
かけてスープを取り、さらに
鍋で野菜を煮込んで旨味を出
す。このスープをベースに、
特製一味唐辛子と秘伝の味噌
ダレを肉と一緒に煮込んで北
極用のスープを作り、ゆでた
太麺の上にモヤシを載せてで
きあがり。
するとむせるので、ゆつ
くり口に入れる。か、辛い！