

こだわりの

ごちそう

うどん

厚生大臣認証
製麺技能士が造る、
こだわりの自家製麺

豊富な知識と確かな技能について厚生労働大臣から認証を受けた「製麺技能士」の管理の下、変化する温度や湿度に対応し原料の配合を調整、つねに高品質で美味しい自家製麺を皆さまにお届けしています。

北海道産小麦
100%
新自家製麺

北海道の豊かな大地で育った小麦粉のみを独自ブレンド。強力小麦「ゆめちから」に複数の北海道産小麦を加え、もっちりした弾力と歯応えに滑らかさを併せ持つ、小麦の風味豊かな自家製麺になりました。

より
味わい深い
新煮干し
スープ

うるめ煮干し・かたくち煮干しに、上品な煮干しの旨味が活きる「焼き煮干し」も加え、より味に深みを加えた新煮干しスープ。

新製法!
とろ旨
チャーシュー

新製法によりさらに美味しくとろ旨になった国産豚バラの新チャーシュー。



中華麵食房

三宝亭

当店で使用のお米は全て「新潟県産こしひかり」を使用しております

焼きた餃子

こだわりの

ひとくち食べれば広がる
ジューシーな肉汁と旨味。
厳選された豚肉と新鮮野菜、
美味しさがたっぷり詰まった
三宝自慢の焼き餃子。



香りまで旨い!
青森県産にんにく
使用!!

三宝餃子 (12個)

650円 (税込715円)

こだわりの焼き餃子12個と拵でもやし付き



焼き餃子

6個 **360円 (税込396円)**



焼き餃子 (3個)

200円 (税込220円)

サッポロ樽生ビール
風味爽快ニシテ
(中ジョッキ)
400円 (税込440円)

サントリー
角ハイボール
320円 (税込352円)

濃ゆめのレモンサワー
320円 (税込352円)
お酒一合 450円 (税込495円)

アルコール0.00%
サッポロ
プレミアム
アルコールフリー
320円 (税込352円)

ハンドルキーパーさんへ応援します!
アルコールをご注文されたグループ様でお車を運転される方(ハンドルキーパー)1名様に「お好きなソフトドリンク1杯無料」または「ノンアルコールビール1杯の1本を半額の160円 (税込176円)」をサービスいたします。

濃厚ミルクが
大人気!
ソフトクリーム
180円 (税込198円)
Soft Drink
120円 (税込132円)
ウーロン茶、コカ・コーラ、
オレンジジュース、
メロンソーダ、カルピス

※調理の都合により提供の順番が前後する場合がございます。

煮干し醤油

「うるめ煮干し」「かたくち煮干し」に加えて

上品な煮干しの旨味が活きる

「焼き煮干し」も加えた風味の良い

煮干しスープに生まれ変わりました。



これぞ
定番!!



北海道産小麦
100%
新自家製麺

新製法!
とろ旨
チャーシュー

より
味わい深い
新煮干し
スープ

煮干し醤油らーめん 690円(税別759円)

あっさりした中にも深い醤油の味わいに、煮干しの旨さ溢れる一杯。

新
チャーシュー
使用

とろとろ
味付き半熟
玉子



新
チャーシュー
使用

味玉煮干し醤油らーめん 790円(税別869円)

香る煮干しスープに相性ピッタリな味がしみこんだ黄金がトロトロの味付け玉子。

新
チャーシュー
5枚



新
チャーシュー
使用

煮干しチャーシュー 900円(税別990円)

とろ旨チャーシューがスープにさらに深い美味しさを与える。

お好みでトッピング



バター 100円(税別110円)



コーン 100円(税別110円)



味付き半熟玉子 100円(税別110円)

チャーシュー 1枚 80円(税別88円)

磯海苔 100円(税別110円)

ネギ 100円(税別110円)

メンマ 100円(税別110円)

もやし 100円(税別110円)

麺大盛り 100円(税別110円)

ライス 200円(税別220円)

半ライス 100円(税別110円)

お好きならーめんとご一緒にどうぞ!



餃子3個セット 310円(税別341円)

平日ランチタイム(11時~15時) 210円(税別231円)



若鶏の唐揚げセット 410円(税別451円)

平日ランチタイム(11時~15時) 310円(税別341円)

※調理の都合により提供の順番が前後する場合がございます。

創業一九六七年
三度 最高傑作
史上



北海道産小麦
100%
新自家製麺

五目うま煮めん 830円(税別913円)

魚介(鱈肉・イカ・白身・巻・うずらの卵)など...
産地直山の新鮮な具と、他では真似出来ない絶品あんかけ!



食べたならばまる!
絶品あんかけ!!

旨味が凝縮された極上清湯スープに贅沢なたつぷりの具。
熱々トトロ口の「あん」が三宝自慢の自家製麺に
たっぷり絡んでやめられない旨さ!
長年磨いた伝統の技と味、三宝史上最高傑作をどうぞ!



東京ラボ仕様
全とろ麻婆麺 820円(税別902円)

北海道産小麦100%の麺に合わせた特別仕立てのとろとろ麻婆麺。

辛味増し 中辛 +33円 大辛 +66円 激辛 +99円 (全て税込価格)

麻婆丼はすぐ作るべし!
食べ進むと麻婆のとろみが増えるので、
箸を食べる前にアイスにかけるのがお奨めです。
半ライス 税別110円
[平日ランチタイムは半ライス無料] (11時~15時・お祝日・休日はご注文の方)

ご要望にお応えして東京中目黒の東京ラボと同じ味わいに!
さらにコク深い旨さとキレのある美味しさになりました。

東京中目黒
「新橋三宝亭 東京ラボ」の
人気メニュー!!



東京ラボ仕様
酸辣湯麺 820円(税別902円)

コク深い旨さとキレのある美味しさ! 東京ラボ仕様の味わいを是非。

辛味増し 中辛 +33円 大辛 +66円 激辛 +99円 (全て税込価格)

パクチー好きの方、お奨めです!
パクチー 増し +税別165円
パクチー 増し増し +税別330円

辛味が増しますので
苦手な方はご注意ください。



担々めん 790円(税別869円)

濃厚になった白胡麻ダレの豊かな風味が旨い!
美味しい辛味と深いコクの白胡麻の一品

さらけ美味しく!
自家製芝麻醬

辛さが旨さ!!



五目あんかけ揚げやきそば 830円(税別913円)

香ばしさと旨さを両方味わえるバリバリの揚げ焼きそば

ビールのお供にも!

※調理の都合により提供の順番が前後する場合がございます。

味噌

全国から選りすぐった七つの味噌。

日本全国から100種類以上の

味噌を取り寄せ徹底的に研究。

味噌本来の旨みコクを引きだすために

7種類を厳選し独自にブレンド。

最後の一滴まで飲み干したくなる

深い味わいの味噌らーめんを

ご堪能下さい！

北海道産小麦
100%
新自家製
中太麺

新製法!
とろ旨
チャーシュー



野菜たっぷり
味噌らーめん 810円(税891円)

美味しく濃厚な味噌と炒め野菜の香ばしさ



温泉玉子
付き!

野菜たっぷり
ネギ辛味噌らーめん 900円(税990円)

ピリ辛風味が味噌の美味しさをさらに高める



新
チャーシュー
5枚

野菜たっぷり
味噌チャーシューめん
1,130円(税1,243円)

新
チャーシュー
使用



貝沢山で
おのじき
掲載!

特製
野菜味噌らーめん 1,070円(税1,177円)

チャーシュー、味付き半熟玉子、コーンのお得なトッピング!

お好みでトッピング



バター100円(税110円)



コーン100円(税110円)



味付き半熟玉子
100円(税110円)

チャーシュー 1枚 80円(税88円)

磯海苔 100円(税110円)

ネギ 100円(税110円)

メンマ 100円(税110円)

もやし 100円(税110円)

麺大盛り100円(税110円)

ライス200円(税220円)

半ライス100円(税110円)

お好きならーめんとご一緒にどうぞ!



餃子3個セット 310円(税341円)

平日ランチタイム(11時~19時) 210円(税231円)



若鶏の唐揚げセット 410円(税451円)

平日ランチタイム(11時~19時) 310円(税341円)

※調理の都合により提供の順番が前後する場合がございます。

鶏白湯

厳選した鶏をじっくり炊き上げ
旨みを余す事無くひき出した三宝亭の絶品鶏白湯。
濃厚でクリーミー、旨み溢れるまろやかなコクを存分にお楽しみください。

コラーゲンたっぷり!!



新チャーシュー使用

トリバイタン 鶏白湯 塩らーめん 750円(税別825)

鶏の旨味が存分に味わえるお褒めの旨味!

新チャーシュー5枚



新チャーシュー使用

トリバイタン 鶏白湯 塩チャーシューめん 990円(税別1,089)

北海道産小麦 100%
新自家製 中太麺

新製法!
とろ旨チャーシュー

鹿児島県の温暖な気候と豊かな自然で元気に育った美味しい鶏で作った絶品鶏白湯!

とろとろ 味付き半熟玉子



新チャーシュー使用

トリバイタン 鶏白湯 味玉塩らーめん 850円(税別935)

醤油味

コラーゲンたっぷり!!



新チャーシュー使用

トリバイタン 鶏白湯 醤油らーめん 750円(税別825)

トリバイタン 鶏白湯 味玉醤油らーめん 850円(税別935)

トリバイタン 鶏白湯 醤油チャーシューめん 990円(税別1,089)

お好みでトッピング



チャーシュー 1枚 80円(税別88)



味付き半熟玉子 100円(税別110)



磯海苔 100円(税別110)

- ネギ 100円(税別110)
- もやし 100円(税別110)
- バター 100円(税別110)
- コーン 100円(税別110)
- メンマ 100円(税別110)

麺大盛り 100円(税別110)

ライス 200円(税別220)

半ライス 100円(税別110)

※調理の都合により提供の順番が前後する場合がございます。

背脂

丁寧に炊き上げたふくよかな焼き煮干しのスープにガツンと濃い目の醤油、力強い味わいにたっぷり背油が甘さとコクを加え後引く美味しさに。モチモチの自家製中太麺と相性抜群！食べ応えも満足の一杯です。

北海道産小麦
100%
新自家製
中太麺

新製法!
とろ旨
チャーシュー



たっぷり
濃厚背脂
入り!!

新
チャーシュー
使用

こってり中華 750円(税825円)

濃い目の醤油に背油たっぷり! こってり醤油ラーメン。

こってり中華チャーシュー 960円(税1,056円)

国産豚バラ使用のとろ旨新チャーシュー5枚入り



こってりネギらーめん 900円(税990円)

食質なこだわり背脂をたっぷり! コクと旨みが溢れ、シャキシャキのネギも相性抜群です。



こってり磯海苔らーめん 850円(税935円)

潮の香りが旨さを引き立てる。

お薬めトツピンガ!



味付き半熟玉子
プラス 100円(税110円)

お好きならーめんと一緒にどうぞ!



ミニ五目中華飯
600円(税660円)



半炒飯
410円(税451円)



(焼き餃子3個・半ライス)
餃子3個セット 310円(税341円)
平日ランチタイム(11時~19時) 210円(税231円)



(若鶏の唐揚げ2個・半ライス)
若鶏の唐揚げセット 410円(税451円)
平日ランチタイム(11時~19時) 310円(税341円)

※調理の都合により提供の順番が前後する場合がございます。

大人気！

たっぷりの具が嬉しい

旨味とコクの五目あんかけ、

創業から人気の

まさに三宝名物です。



五目中華飯 830円(税込913円)

ミニ五目中華飯 600円(税込660円)

白樺の五目あんかけと新潟産コシヒカリの美味しい中華飯

五目

中華飯



炒飯に始まり、炒飯に終わる。

三宝亭では、社員全員に「炒飯技術習得書」の取得を義務づけています。数ヶ月の厳しいトレーニングを経て本物の技術を習得した者だけが厨房に立つことを許されます。

醤油の旨みがジューツユッと香り

米の一粒一粒まで

旨味がしみわたる

大好評！三宝亭の炒飯。

チャーハン

炒飯



炒飯 750円(税込825円)

半炒飯 410円(税込451円)

※調理の都合により提供の順番が前後する場合がございます。

若鶏の唐揚げ

ジューシーな鶏もも肉を
秘伝のタレで店内仕込み!



若鶏の唐揚げ 620円(税682円)



薬味たっぷり油淋鶏 660円(税726円)

お好きな
ラーメンと御一緒に



(若鶏の唐揚げ2個・半ライス)
若鶏の唐揚げセット 410円(税451円)
平日ランチタイムはさらにお得!
11時-15時(日・祝除く) 310円(税341円)



ポテトフライ 290円(税319円)



五目あんかけ揚げやきそば 830円(税913円)
香ばしさと旨さ両方味あえるバリバリの揚げ焼きそば

旨さたっぷり!
自慢の五目あんかけ、
香ばしさと旨さの
両方が味あえる
揚げ焼きそば。

ビールにピッタリ! おつまみメニュー



メンマ 270円(税297円)



おつまみチャーシュー 480円(税528円)



タコの唐揚げ 480円(税528円)

濃厚ミルクが
大人気!
ソフトクリーム
価格 180円(税198円)
Soft Drink
価格 120円(税132円)
ウーロン茶、コカ・コーラ、
オレンジジュース、
メロンソーダ、カルピス

アルコール0.00%
サッポロ
プレミアム
アルコールフリー
価格 320円(税352円)

濃ゆめのレモンサワー
価格 320円(税352円)
お酒 一台 450円(税495円)

サントリー
角ハイボール
価格 320円(税352円)

サッポロ樽生ビール
風味爽快ニシテ
(中ジョッキ)
価格 400円(税440円)

ハンドルキーパーさんを応援します!
アルコールをご注文されたグループ様でお車を運転される方(ハンドルキーパー)1名様に「お好きなソフトドリンク1杯無料」または「ノンアルコールビール最初の1本を半額の160円(税込176円)」をサービスいたします。

※調理の都合により提供の順番が前後する場合がございます。

定食

平日ランチタイムは
さらにお得!

(若鶏の唐揚げ4個・ライス・スープ付き)
若鶏の唐揚げ定食
820円(税込902円)

平日ランチタイムはさらにお得!
11時～15時(日・祝除く)

720円(税込792円)



(焼き餃子12個・ライス・スープ付き)
三宝餃子定食 840円(税込924円)

平日ランチタイムはさらにお得!
11時～15時(日・祝除く)

740円(税込814円)

サントリー 角ハイボール 320円(税込352円)
お酒 一台 450円(税込495円)

濃ゆめのレモンサワー 320円(税込352円)

サッポロ極全ビール 風味爽快ニシテ (中ジョッキ) 400円(税込440円)

アール・ホール0.00% サッポロ プレミアム アルコールフリー 320円(税込352円)

ハンドルキーパーさんへ応援します!

濃厚ミルクが大人気!
ソフトクリーム 180円(税込198円)

Soft Drink 120円(税込132円)

ウーロン茶、ココア、コーラ、オレンジジュース、メロンソーダ、カルピス

いつものラーメンにちょっとプラス!

(焼き餃子3個・半ライス)
餃子3個セット 310円(税込341円)

平日ランチタイムはさらにお得!
11時～15時(日・祝除く)

210円(税込231円)

(若鶏の唐揚げ2個・半ライス)
若鶏の唐揚げセット 410円(税込451円)

平日ランチタイムはさらにお得!
11時～15時(日・祝除く)

310円(税込341円)

半炒飯 410円(税込451円)

ライス …… 200円(税込220円)

ミニ五目中華飯 600円(税込660円)

半ライス …… 100円(税込110円)

組合せ例

煮干し醤油あんめんと
餃子3個セット 1,000円(税込1,100円)

平日ランチタイムはさらにお得!
11時～15時(日・祝除く)

900円(税込990円)

組合せ例

煮干し醤油あんめんと
唐揚げセット 1,100円(税込1,210円)

平日ランチタイムはさらにお得!
11時～15時(日・祝除く)

1,000円(税込1,100円)

組合せ例

野菜たっぷり味噌あんめんと
餃子3個セット 1,120円(税込1,232円)

平日ランチタイムはさらにお得!
11時～15時(日・祝除く)

1,020円(税込1,122円)

お子様セット



お子さまあんめんとセット 550円(税込605円)

お子さま炒飯セット 550円(税込605円)

お子さまセットには
おもちゃが
つきます

- ハーフラーメン
- ポテトフライ
- ゼリー
- おもちゃ
- ※は半炒飯
- ジュース (コーラ、オレンジ)
- メロンソーダ
- カルピス
- ※は半ライス