

CHICKEN & CLAM & PORK BROTH



蛤と豚チャーシューらーめん

501.

HAMAGURI CHASHU MEN

380.-

Pork Chashu Ramen with Chicken and Clam Broth

ราเม็งหมูชาชู น้ำซุปไก่และหอยตลับ

ซุปรู้ที่ทำจากกระดูกหมู ไก่โครงไก่ และหอยตลับ ให้รสชาติกลมกล่อมเข้มข้น เสิร์ฟพร้อมเส้นราเม็งเส้นเล็กที่เหนียวนุ่ม ท็อปด้วยหมูชาชู ส่วนโหลที่ปรุงด้วยวิธีซูวี ถั่วงอก ผักโขม ต้นหอม หอมแดง และเมนมะสูตรพิเศษ

A rich and flavorful soup made from pork bones, chicken stock, and clams. Served with firm, thin noodles. Topped with slow-cooked pork shoulder chashu, bean sprouts, spinach, green onion, red onion, and our special seasoned bamboo shoots.

豚骨、鶏ガラ、蛤で作った旨みがしっかりとしたスープです。麺は細麺でコシのしっかり麺。トッピングには低温調理を施した豚肩肉のチャーシュー、もやし、法蓮草、青葱、赤玉葱、特製メンマ。

Additional Menu



BUTA KUNSEI CHASHU
Smoked Pork Chashu
No.530... 40.-



BUTA KAKUNI CHASHU
Braised Pork Belly Chashu
No.533... 50.-



MOYASHI
Bean Sprouts
No.544... 20.-



HOURENSO
Spinach
No.541... 20.-



NEGI
Green Onion
No.542... 20.-



MENMA
Seasoned Bamboo Shoots
No.543... 30.-



KAEDAMA
Extra Noodles
No.540
Regular 60.-/Half 30.-

The price exclude 7% VAT and 10% service charge ราคาตั้งกล่าวยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

CHICKEN & SEAFOOD BROTH



鶏ガラ魚貝醤油らーめん

500.

GYOKAI SHOYU RAMEN

360.-

Chicken and Shellfish Soy Sauce Ramen

ราเม็งโชยุไก่และหอยทะเล

ซุปรู้ทำจากโครงไก่ หอยตลับ และอาหารทะเล ให้รสชาติกลมกล่อมเบา ๆ แต่ลึกซึ้ง เสิร์ฟพร้อมเส้นราเม็งเส้นเล็กที่เหนียวนุ่ม ท็อปด้วยแฮมอกไคร้รมควัน เบ็ดรมควันย่าง หมูชาชูส่วนไหล่ ผักโขม ต้นหอม หอมแดง และเมนมะสุตรพิเศษ ปิดท้ายด้วยส้มซิดาจิจากจังหวัดโทคุชิมะ เพิ่มความหอมสดชื่นและรสชาติที่สะอาดกลมกล่อม

A light yet deeply flavorful soup made from chicken bones, clams, and seafood. Served with firm, thin noodles. Topped with smoked chicken breast ham, smoked roasted duck, pork shoulder chashu, spinach, green onion, red onion, and our special seasoned bamboo shoots. Finished with refreshing Tokushima sudachi citrus for a fragrant and clean taste.

鶏ガラ、蛤、魚介で作ったあっさりしつつも深みのあるスープです。麺は細麺でコシのしっかり麺。トッピングには低温調理を施した、鶏ムネ肉の燻製ハム、鴨肉の燻製ロースト、豚肩肉のチャーシュー、法蓮草、青葱、赤玉葱、特製メンマ。最後に徳島県産の酢橘で香りよくさっぱりさせたラーメンです。

Topping Menu



BUTA KUNSEI CHASHU
Smoked Pork Chashu
No.530... 40.-



KAMO KUNSEI CHASHU
Smoked duck Chashu
No.531... 50.-



TORI KUNSEI CHASHU
Smoked Chicken Chashu
No.532... 30.-



HOURENSEO
Spinach
No.541... 20.-



NEGI
Green Onion
No.542... 20.-



MENMA
Seasoned Bamboo Shoots
No.543... 30.-



KAEDAMA
Extra Noodles
No.540
Regular 60.-/Half 30.-

The price exclude 7% VAT and 10% service charge ราคาดังกล่าวยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

CHICKEN BROTH & DRIED SARDINE



鴨ネギ煮干しラーメン

502.

KAMO NEGI NIBOSHI RAMEN 360.-

Niboshi Broth Ramen with Duck and Leek

ราเม็งน้ำซุปนิบوشي เป็ด และต้นหอมญี่ปุ่น

ซุปรู้ทำจากเนื้อเป็ด ไคโรงไฟ นิบوشي และน้ำสกัดจากอาหารทะเล มีกลิ่นหอมของต้นหอมที่ชัดเจน รสชาติกลมกล่อมลึกซึ้ง เสิร์ฟพร้อมเส้นราเม็งเส้นเล็กที่เหนียวนุ่ม ท็อปด้วยเป็ดชาชูรมควันที่ปรุงด้วยวิธีซูวี ถั่วงอก ต้นหอม หอมแดง และเมนมะสูตรพิเศษ

A deep and aromatic soup made from duck, chicken bones, dried sardines, and seafood essence, enhanced with the fragrance of leeks. Served with firm, thin noodles. Topped with smoked duck chashu prepared by low-temperature cooking, bean sprouts, green onion, red onion, and our special seasoned bamboo shoots.

鴨肉、鶏ガラ、煮干や魚介エキスでスープ作り、葱の香りをしっかり効かせた深みのあるスープです。麺は細麺でコシのしっかり麺。トッピングには低温調理を施した鴨肉の燻製チャーシュー、もやし、青葱、赤玉葱、特製メンマ。

Topping Menu



KAMO KUNSEI CHASHU
Smoked duck Chashu
No.531... 50.-



TORI KUNSEI CHASHU
Smoked Chicken Chashu
No.532... 30.-



HOURENSO
Spinach
No.541... 20.-



NEGI
Green Onion
No.542... 20.-



MENMA
Seasoned Bamboo Shoots
No.543... 30.-



KAEDAMA
Extra Noodles
No.540
Regular 60.-/Half 30.-

The price exclude 7% VAT and 10% service charge

ราคาดังกล่าวยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

WAGYU BEEF & CREAMY CHICKEN BROTH



和牛抹茶らーめん

503.

WAGYU MATCHA RAMEN

540.-

Matcha Ramen with Kuroge Wagyu and Creamy Chicken Broth

ราเม็งมัทชะกับวากิวคุโรเกะ และน้ำซุปไก่ข้น

ราเม็งขามสีเขียวสดใส ที่ใช้น้ำซุปไก่ข้นกลมกล่อม ผสมผสานกับวากิวและน้ำสกัดจากอาหารทะเล เพิ่มความหอมด้วยมัทชะจากจังหวัดชิซุโอกะ รสชาติกลมกล่อม มีอูมามิพอดี เนื้อสัมผัสนุ่มละมุน พร้อมกลิ่นขมนิด ๆ ของมัทชะที่ช่วยเพิ่มมิติของรสชาติ เสิร์ฟพร้อมเส้นราเม็งเส้นกลางที่เหนียวนุ่ม ท็อปปิ้งด้วยเนื้อวัวอบซูวี ถั่วงอก ผักโขม ต้นหอม ชิฟส์รากบัว และเมนมะสุตพิเศษ

A vibrant green bowl featuring a rich and mellow chicken paitan broth blended with Wagyu beef and seafood essence, enhanced by the fragrant matcha from Shizuoka. The balanced umami and smooth texture are deepened by the subtle bitterness of matcha. Served with firm medium-thick noodles. Topped with low-temperature roasted beef, bean sprouts, spinach, green onion, lotus root chips, and our special seasoned bamboo shoots.

まるやかで奥行きのある鶏白湯スープに、和牛と魚介エキスをブレンドし、香り高い静岡産の抹茶を合わせた、鮮やかな緑の一杯。程よい旨味とめらかな口当たりで抹茶のほのかな渋みが味わいに奥行きを与えます。麺は中太麺でコシのしっかり麺。トッピングには低温調理を施したローストビーフ、もやし、法蓮草、青葱、蓮根チップ、特製メンマ。

Topping Menu



BUTA KUNSEI CHASHU
Smoked Pork Chashu
No.530... 40.-



KAMO KUNSEI CHASHU
Smoked duck Chashu
No.531... 50.-



BUTA KAKUNI CHASHU
Braised Pork Belly Chashu
No.533... 50.-



MOYASHI
Bean Sprouts
No.544... 20.-



HOURENSO
Spinach
No.541... 20.-



NEGI
Green Onion
No.542... 20.-



KAEDAMA
Extra Noodles
No.540
Regular 60.-/Half 30.-

The price exclude 7% VAT and 10% service charge ราคาตั้งกล่าวยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

WAGYU BEEF & CREAMY CHICKEN BROTH



和牛と鶏の担々麺

504.

WAGYU TORI TAN-TAN MEN

390.-

Chicken and Wagyu Tantan Ramen

ราเม็งตันตัน ไก่ และวากิว

ราเม็งชามสีแดงเข้ม ที่ใช้น้ำซุปไก่และวากิวแบบไฟตัน ผสมผสานกับจาบดญี่ปุ่นหอมกรุ่น และน้ำมันพริกโฮมเมดที่ทำจากพริกคัดพิเศษ ซุปเข้มข้นด้วยวากิวผัดมิโซะ ให้รสเผ็ดพอดิและกลิ่นหอมของงา เสิร์ฟพร้อมเส้นราเม็งเส้นกลางที่เหนียวนุ่ม ท็อปด้วยวากิวมิโซะ เนื้อวัวอบซูวี อกไก่รมควัน ถั่วงอก ผักโขม ต้นหอมญี่ปุ่น หอมแดง ชิฟส์กระเทียม และเมนมะสุตรพิเศษ

A bold red bowl featuring a creamy chicken and Wagyu paitan broth blended with fragrant Japanese sesame paste and our homemade chili oil made from carefully selected peppers. The soup is enriched with stir-fried Wagyu meat miso, offering a balanced spiciness and the rich aroma of sesame. Served with firm medium-thick noodles. Topped with Wagyu meat miso, low-temperature roasted beef, smoked chicken breast ham, bean sprouts, spinach, white leek, red onion, garlic chips, and our special seasoned bamboo shoots.

和牛と鶏ガラで作られた白湯スープに、香り高い日本産の練り胡麻と厳選された唐辛子を使用した自家製ラー油とブレンドした赤い一杯。和牛を炒めた肉味噌に程良い辛さと胡麻の芳醇香り良いスープです。麺は中太麺でコシのしっかり麺。トッピングには和牛肉味噌、低温調理を施したローストビーフ、鶏胸肉の燻製ハム、もやし、法蓮草、白葱、赤玉葱、ニンニクチップ、特製メンマ。

Topping Menu



KAMO KUNSEI CHASHU
Smoked Chicken Chashu
No.531... 50.-



TORI KUNSEI CHASHU
Smoked Chicken Chashu
No.532... 30.-



MOYASHI
Bean Sprouts
No.544... 20.-



HOURENISO
Spinach
No.541... 20.-



NEGI
Green Onion
No.542... 20.-



MENMA
Seasoned Bamboo Shoots
No.543... 30.-



KAEDAMA
Extra Noodles
No.540
Regular 60.-/Half 30.-

The price exclude 7% VAT and 10% service charge ราคาตั้งกล่าวยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

PORK & CREAMY CHICKEN BROTH



味噌角煮チャーシュー麺

505.

MISO KAKUNI CHASHU RAMEN

380.-

Miso Ramen with Braised Pork Belly Chashu

ราเม็งมิโสะ กับหมูสามชั้นชาชูตุ๋น

น้ำซุปไก่และกระดูกหมูแบบไฟตันที่เข้มข้น ผสมผสานกับมิโสะจากเกียวโตที่หอมกรุ่น ให้รสชาติกลมกล่อมลึกซึ้ง เสิร์ฟพร้อมเส้นราเม็งเส้นกลางที่เหนียวนุ่ม ท็อปด้วยหมูคาคูนิชาชูที่ตุ๋นกับบัลซามิกเพื่อความกลมกล่อมของอูมามิ พร้อมด้วยถั่วงอก ผักโขม ต้นหอม กระเทียม และเมนมะสุตรพิเศษ

A rich chicken and pork paitan broth blended with aromatic Kyoto miso, creating a deep and flavorful taste. Served with firm medium-thick noodles. Topped with braised pork kakuni chashu simmered in balsamic vinegar for a harmonious umami balance, along with bean sprouts, spinach, green onion, garlic, and our special seasoned bamboo shoots.

濃厚な豚骨と鶏ガラで取った白湯スープに京都産の風味豊かな味噌をブレンドした深みのある味わいです。麺は中太麺でコシのしっかり麺。トッピングには味噌と同じ発酵調味料であるバルサミコで煮込んだ豚角煮をチャーシューにすることで旨味の調和。更にもやし、法蓮草、青葱、ニンニク、特製メンマ。

Topping Menu



BUTA KUNSEI CHASHU
Smoked Pork Chashu
No.530... 40.-



BUTA KAKUNI CHASHU
Braised Pork Belly Chashu
No.533... 50.-



MOYASHI
Bean Sprouts
No.544... 20.-



HOURENSO
Spinach
No.541... 20.-



NEGI
Green Onion
No.542... 20.-



MENMA
Seasoned Bamboo Shoots
No.543... 30.-



KAEDAMA
Extra Noodles
No.540
Regular 60.-/Half 30.-

The price exclude 7% VAT and 10% service charge ราคาตั้งกล่าวยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

Additional Menu



チャーシュー炒飯

CHASHU CHAHAN

Braised Pork Belly Chashu Fried Rice

ข้าวผัดชาชูหมูสามชั้นตุ๋น

560. Regular 190.-

Mini 100.-



鶏レタス炒飯

TORI LETTUCE CHAHAN

Chicken and Lettuce Fried Rice

ข้าวผัดไก่และผักกาดหอม

561. Regular 160.-

Mini 85.-



んにく炒飯

GARLIC CHAHAN

Garlic Fried Rice

ข้าวผัดกระเทียม

562. Regular 150.-

Mini 80.-



焼豚丼

CHASHU DON

Braised Pork Belly Chashu Don

ข้าวหน้าชาชูหมูสามชั้นตุ๋น

563. 200.-



生明太子ご飯

MENTAI GOHAN

Spicy Cod Roe Rice

ข้าวโปปลาเค็มเผ็ด

564. 120.-



鶏唐揚げ3個

KARAAGE 3PCS

Fried Chicken 3pcs

ไก่ทอด 3 ชิ้น

565. 90.-