



TSUKE-MEN



つけタンメン

つけタンメン

TSUKE-TANMEN

930 円+税

[中太麺150g 茹で5分]
一丸タンメン(塩味)に
海苔・メンマ・ネギ・味玉をトッピング

つけ味噌タンメン

TSUKE-MISO-TANMEN

930 円+税

[中太麺150g 茹で5分]
味噌タンメンに
海苔・メンマ・ネギ・味玉をトッピング

つけ肉そば

TSUKE-PORK-RAMEN

1,100 円+税

[北海道産全粒粉の中太麺200g 茹で8分]

国産豚バラ肉の魚介節醤油スープ
薬味の大根おろし・刻みネギを入
れ、もっちり全粒粉麺でガツツ
リ

つけ魚介タンメン

TSUKE-FISH-MEAL-TANMEN

980 円+税

[中太麺150g 茹で5分]
つけタンメンに魚介節で
味を調えました。



つけカレー

TSUKE-CURRY-RAMEN

1,100 円+税

[太 麺200g 茹で9分]

数種のスパイスで調えた
カレースープ(中辛)でガツツリ太
麺 TOP炙り叉焼・味
玉・ネギ



※つけ麺の麺1/2はございません

- 麺大盛 1.5倍 100 円+税
- 麺大盛(つけカレー・つけ肉そば) 200 円+税
- 替え玉 150 円+税
- 麺大盛(つけカレー・つけ肉そば) 200 円+税
- トッピング(各) 100 円+税
 - ・ チャーシュー1枚
 - ・ チーズ
 - ・ 味玉1個

※上記写真はイメージです。(image photo)



RAMEN

一丸タンメン

ICHIMARU-TANMEN

[角切り極細麺120g 茹で30秒]

当店一番人気
白菜・人参・ピーマン・玉葱・もやし
豚バラ・なると
5種の野菜にあっさり濃く塩スープ

味噌タンメン

MISO-TANMEN

[中太麺150g 茹で2分]

ニンニクと胡麻ラー油が効いた
中辛味噌味の野菜ラーメン

キムチタンメン

KIMCHI-TANMEN

[角切り極細麺120g 茹で30秒]

にんにくと韓国産粉唐辛子で
ピリ辛に仕上げたキムチ味の野菜ラメ
ン

半タンメン

HALF-ICHIMARU-TANMEN

半味噌タンメン

HALF-MISO-TANMEN

半キムチタンメン

HALF-MKIMUCHI-TANMEN

半秩父タンメン

HALF-CHICHIBU-TANMEN

※半タンメン系は1/2麺で
野菜スープも少なめです

○麺大盛 1.5倍 100円増+税

○麺大盛(つけカレー・つけ肉そば) 200円増+税

○替え玉 150円増+税

○替え玉(つけカレー・つけ肉そば) 200円増+税

○トッピング(各) 100円増+税

・チャーシュー1枚・チーズ・味玉1個

○タンメン野菜大盛 400円増+税

秩父タンメン

CHICHIBU-TANMEN

[中太麺150g 茹で2分]

キャベツ・人参・ピーマン・玉葱・もやし
舞茸・えのき茸・きく
らげ・豚バラ・なると
秩父の野菜を取りまぜた8種の野菜に
焦がしニンニク醤油スープ

中華そば

SHOYU-RAMEN

[角切り極細麺120g 茹で30秒]

昔ながらのあっさり醤油ラーメン

チャーシューメン

CHASHAO-SHOYU-RAMEN

[角切り極細麺120g 茹で30秒]

自家製豚バラ叉焼と
昔ながらのあっさり醤油ラーメン

肉そば

PORK-RAMEN

[角切り極細麺120g 茹で30秒]
国産豚バラ

肉の魚介節醤油ラーメン

あがりめし

350円+税

「あがりめし」とは

一丸タンメンの麺を食べ終わった後、

残ったスープに、半ライス、薬味の黒海苔

ネギ・胡麻・わさび・小梅を

丼に“ぶっ混んで”お茶漬けの様にサラサラっと

お召し上がっていただく飯。店主一押しの飯

当店特製の餃子

410円+税

Original-Gyoza

○ライス 200円+税

○半ライス 150円+税

○大盛ライス 250円+税