


Ramen

ABURA SOBA 油そば

Futsumori regular 11 / Oomori large 14

A soup-less ramen. Thick, bouncy ramen noodles on a sesame-oil based 'tare' with lots of toppings. Make sure you mix well before eating!

Comes with: **spring onions**, **bean sprouts**, crispy fried **shallots**, slow cooked **pork shoulder**, marinated **bamboo shoots**, very soft poached **egg**, shredded toasted **seaweed** and fine strings of **cayenne pepper**.

 **Go vegetarian:** Replace pork with Nametake (marinated Japanese mushrooms).
Sauce is also completely vegetarian.

TAIWAN MAZE SOBA 台湾まぜそば

Futsumori regular 11 / Oomori large 14


Spicy, garlicky Nagoya style soup-less ramen
Comes with: thick, chewy **noodles**, spicy miso fried **pork mince**, a very soft poached **egg**, **chives**, **bean sprouts**, toasted and shredded **seaweed**, **onion**, minced **garlic** and **katsuo powder**.

 must-have extra
Mop up rice 1.5

FAT CURRY MEN カシー麺

Futsumori regular 11 / Oomori large 14

Thick, home-made ramen noodles with Japanese style chicken curry and pickles

 must-have extras
Onsen tamago very soft poached egg 1

SHOYU TONKOTSU 醤油豚骨

Futsumori regular 11 / Oomori large 12

Umami-infused soy-sauce seasoning 'tare' with creamy pork bone soup

Comes with: very thin cut 'hosomen' **noodles**, **bean sprouts**, **spring onions**, **kikurage** (Chinese mushrooms) and 1 slice of **chashu** (slow cooked pork belly).
Choose the hardness of your noodles:
regular – hard – very hard

SPICY TONKOTSU 辛味噌醤油豚骨

Futsumori regular 14 / Oomori large 15

Shoyu Tonkotsu ramen with spicy miso pork mince

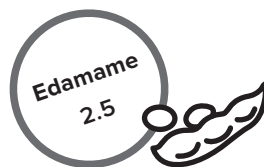
Choose the hardness of your noodles:
regular – hard – very hard
Choose spice level: low – mid – high

THE BIG BOY SPICY SPECIAL

Oomori large 18 **スペシャル**

Shoyu Tonkotsu large size, all the toppings, extra egg and spicy miso pork mince

Choose the hardness of your noodles:
regular – hard – very hard
Choose spice level: low – mid – high



Options & Extra Toppings for Tonkotsu

Ajitsuke tamago soft-boiled and seasoned egg.....	1.5
Chashu extra slice of slow cooked pork belly.....	2
Beni-shoga shredded, pickled ginger.....	0.5
Yaki Nori toasted seaweed.....	0.5
Zenbu-nose all the toppings above with £1 discount.....	3.5
Onsen tamago very soft poached egg.....	1
Kaedama second portion of noodles.....	1.5

Drinks

Beer

Ubu UK Craft amber ale 500ml.....	6
Owa Japanese craft ale 330ml.....	6
Asahi Nama Draft lager.....	Pint 5 / Half 2.9

Nihon Shu

Kizakura Kappa Cup Smooth hot sake 200ml.....	8
Nigori Zake Unfiltered sake 125ml.....	5.5

Shochu/Shochu Cocktails

Shira Shinken Shochu Japanese barley spirit 50ml.....	4.5
Kurokirishima Japanese sweet potato spirit 50ml.....	4.5
Oolong Hai Shochu with oolong tea.....	6.5
Calpis Water Hai Shochu with Calpis water.....	7
Calpis Soda Hai Shochu with Calpis soda.....	8

Ume Shu

Ume Shu Japanese plum wine 125ml.....	6
Ume Soda.....	7.5

Soft Drinks

Coke/Diet Coke.....	2.9
Calpis Japanese dairy soft drink.....	2.9
Calpis Soda Japanese dairy soft drink.....	3.9
Oolong Tea Traditional Chinese partially fermented tea.....	2.9
Houjicha Japanese roasted green tea.....	2.9
Mugicha Chilled barley tea.....	2.9
Belu Sparkling/still water.....	2.5



Follow us @monohonramen

Ramen

油そば

普通盛り 11 / 大盛り 14

汁なしのラーメン。コシのある太麺をごま油ベースのタレと合わせ、具だくさんに仕上げました。しっかりと混ぜてからお召し上がりください

ネギ、もやし、揚げたエシャロット、じっくり煮込んだ豚肩、味付けメンマ、温泉卵、糸唐辛子が入っています

🍴 ベジタリアン: 豚肉をなめ草に交換できます。タレは完全なベジタリアンです。

台湾まぜそば

普通盛り 11 / 大盛り 14

名古屋発祥、スパイスとニンニクの効いた汁なしのラーメン

コシの効いた太麺、味噌で味付けした豚挽き肉、温泉卵、チャイブ、もやし、刻み海苔、玉ねぎ、すりおろしニンニク、鰹節が入っています

🍴 しめにはぜひご飯をご一緒に
ご飯 1.5

カレー麺

普通盛り 11 / 大盛り 14

ジャパニーズスタイルの自家製チキンカレーソースを太麺と合わせ、福神漬をトッピング

🍴 相性ぴったりのトッピングもぜひ一緒に
温泉卵 1

醤油豚骨

普通盛り 11 / 大盛り 12

旨味たっぷりの醤油ベースのタレを、豚骨スープと合わせた自慢の品
麺の硬さをお選びください: 普通 - かた - ぱり
かた - はりがね - 粉落とし

細麺、もやし、ネギ、キクラゲ、チャーシューが入っています

辛味噌醤油豚骨

普通盛り 14 / 大盛り 15

醤油豚骨にピリ辛の肉味噌を加えました
麺の硬さをお選びください: 普通 - かた - ぱりかた
- はりがね - 粉落とし
辛さをお選びください: ふつう - 中辛 - 大辛

ものほんスペシャル

大盛り 18

大盛りの醤油豚骨にピリ辛の肉味噌、全部のせのトッピング全て、さらに温泉卵をのせました
麺の硬さをお選びください: 普通 - かた - ぱりかた - はりがね - 粉落とし
辛さをお選びください: ふつう - 中辛 - 大辛



Options & Extra Toppings for Tonkotsu

味付け卵	1.5
チャーシュー	2
紅ショウガ	0.5
焼き海苔	0.5
全部のせ 上のトッピングを全て、£1引きで	3.5
温泉卵	1
替え玉	1.5

Drinks

Beer

Ubuクラフトアンバーエール 500ml	6
欧和クラフトエール 330ml	6
アサヒ生	Pint 5 / Half 2.9

Nihon Shu

黄桜かつぱカップ 200ml	8
にがり酒 125ml	5.5

Shochu/Shochu Cocktails

麦焼酎 知心剣 50ml	4.5
芋焼酎 黒霧島 50ml	4.5
ウーロンハイ	6.5
カルピスウォーターハイ	7
カルピスソーダハイ	8

Ume Shu

梅酒 125ml	6
梅酒ソーダ	7.5

Soft Drinks

コカ・コーラ/ダイエットコーク	2.9
カルピス	2.9
カルピスソーダ	3.9
ウーロン茶	2.9
ほうじ茶	2.9
麦茶	2.9
Belu ミネラルウォーター (無炭酸/炭酸)	2.5

お会計には10%のサービスチャージを加算させていただきます。
(お支払いは強制ではございません)。食物アレルギーのある方はお申し出ください、使用食材をご説明いたします。



Follow us @monohonramen

