

Soup-less Ramen

ABURA SOBA

Futsumori regular 11.5 / Oomori large 14.5

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, shredded pickled ginger and fine strings of cayenne pepper

GO VEGETARIAN Replace pork with Nametake (marinated Japanese mushrooms). Sauce is also completely vegetarian.

TAIWAN MAZE SOBA

Futsumori regular 11.5 / Oomori large 14.5

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 2

JA JA MEN

Futsumori regular 11.5 / Oomori large 14.5 (Takeaway regular 9.5 / large 12)

Slightly spicy, slightly sweet pork mince, baby bamboo and shiitake sauce served over chilled fat noodles

Comes with cucumber, very soft poached egg, shredded toasted seaweed and garlic

MENTAIKO CREAM MAZEMEN

Oomori large 14.5

A Soupless ramen with Mentaiko (spicy marinated cod roe.) Make sure you mix well before eating!

Comes with: Thick, chewy noodles, cream sauce, marinated nametake mushrooms, spring onions, marinated bamboo, toasted seaweed, very soft poached egg and mentaiko

FAT CURRY MEN

Futsumori regular 11.5 / Oomori large 14.5

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

MUST-HAVE EXTRA
Onsen tamago very soft poached egg 1.75



WE MAKE FRESH
NOODLES EVERYDAY
IN OUR KITCHEN

当店では店内厨房で製造した麺を使用しております

Ramen with pork bone soup

Choose the hardness of your noodles

REGULAR **HARD** **VERY HARD**

SHOYU TONKOTSU

Futsumori regular 11.5 / Oomori large 12.9

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)

SPICY TONKOTSU

Futsumori regular 14.5 / Oomori large 15.9

Shoyu Tonkotsu ramen with spicy miso pork mince

Choose spice level: **LOW** **MID** **HIGH**

MENTAIKO CREAM RAMEN

Futsumori regular 15.5 / Oomori large 16.5

Pork bone soup with sea-salt seasoning 'tare' and spicy marinated cod roe topping

Comes with: very thin cut 'hosomen' noodles, mentaiko, bean sprouts, spring onions, kikurage (Chinese mushrooms), Yaki Nori toasted seaweed and 1 slice of chashu (slow cooked pork belly)

OPTIONS & TOPPINGS

Ajitsuke tamago	1.75
Soft-boiled and seasoned egg	
Chashu	2
Extra slice of slow cooked pork belly	
Beni-shoga	0.75
Shredded, pickled ginger	
Yaki Nori	0.75
Toasted seaweed	
Zenbu-nose	4
All the toppings above with £1.25 discount	
Memma	0.75
Seasoned bamboo shoots	
Onsen tamago	1.75
Very soft poached egg	
Kaedama	2
Second portion of noodles	

THE BIG BOY SPICY SPECIAL

Oomori large 18.5

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

Choose spice level: **LOW** **MID** **HIGH**

Otsumami

Edamame

3.5



Drinks

Beer

Ubu	6
UK craft amber ale 500ml	
Owa	6
Japanese craft ale 330ml	
Asahi Nama	Pint 5.25 / Half 3.25
Draft lager	

Nihon Shu

Kizakura Kappa Cup	8
Smooth hot sake 200ml	
Nigori Zake	6
Unfiltered sake 125ml	

Shochu/Shochu Cocktails

Shira Shinken Shochu	4.9
Japanese barley spirit 50ml	
Kurokirishima	4.9
Japanese sweet potato spirit 50ml	
Oolong Hai	6.5
Shochu with oolong tea	
Calpis Water Hai	7
Shochu with Calpis water	
Calpis Soda Hai	8
Shochu with Calpis soda	

Ume Shu

Ume Shu	6.5
Japanese plum wine 125ml	
Ume Soda	8

Soft Drinks

Coke/Diet Coke	3
Calpis	3
Japanese dairy soft drink	
Calpis Soda	4
Japanese dairy soft drink	
Oolong Tea	3
Traditional Chinese partially fermented tea	
Houjicha	3
Japanese roasted green tea	
Mugicha	3
Chilled barley tea	
Belu	2.9
Sparkling/still water	

PLEASE LET US KNOW OF
ANY ALLERGIES YOU HAVE
- WE CAN TELL YOU
WHAT'S IN EACH DISH.

@ monohonramen

スープなしラーメン

油そば

普通盛り 11.5 / 大盛り 14.5

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、具た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、紅ショウガ、糸唐辛子が入っています

ベジタリアンオプション

豚肉をなめ茸に交換できます。タレは完全なベジタリアンです。

台湾まぜそば

普通盛り 11.5 / 大盛り 14.5

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

おにはぜひご飯を一緒に

ご飯 2

ジャージャー麺

普通盛り 11.5 / 大盛り 14.5

(お持ち帰り 普通盛り 9.5 / 大盛り 12)

豚ひき肉、しいたけ、たけのこの甘辛肉味噌を冷やした太麺と合わせました。

きゅうり、温泉卵、刻み海苔が入っています

豚骨ラーメン

麺の硬さをお選びください

普通

かた

ばりかた

ほりがね

粉落とし

醤油豚骨

普通盛り 11.5 / 大盛り 12.9

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

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 14.5 / 大盛り 15.9

醤油豚骨にピリ辛の肉味噌を加えました

辛さをお選びください: **ノ** ふつう **ノノ** 中辛 **ノノノ** 大辛

明太子クリームラーメン

普通盛り 15.5 / 大盛り 16.5

塩ベースのタレを、旨味たっぷりの豚骨スープと合わせ明太子を加えました

細麺、もやし、ネギ、キクラゲ、チャーシュー、明太子、焼き海苔が入っています

明太子クリームまぜ麺

大盛り 14.5

汁なしのラーメン。しっかりと混ぜてからお召し上がりください

コシの効いた太麺、クリームソース、なめ茸、メンマ、海苔、温泉卵、明太子が入っています

カレー麺

普通盛り 11.5 / 大盛り 14.5

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

相性たっぷりのトッピングもぜひ一緒に

温泉卵 1.75



WE MAKE FRESH NOODLES EVERYDAY IN OUR KITCHEN

当店では店内厨房で製造した麺を使用しております

おつまみ

えだまめ

3.5



ドリンク

ビール

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 5.25 / Half 3.25

日本酒

黄桜かっぱカップ 200ml 8

にがり酒 125ml 6

焼酎・焼酎ハイ

麦焼酎 知心剣 50ml 4.9

芋焼酎 黒霧島 50ml 4.9

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

梅酒

梅酒 125ml 6.5

梅酒ソーダ 8

ソフトドリンク

コカ・コーラ/ダイエットコーク 3

カルピス 3

カルピスソーダ 4

ウーロン茶 3

ほうじ茶 3

麦茶 3

Belu ミネラルウォーター (無炭酸/炭酸) 2.9

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。



Instagram Twitter Facebook @ monohonramen