

## Soup-less Ramen

Our most popular dish!

### ABURA SOBA

Futsumori regular 12 / Oomori large 14.5  
A soup-less ramen. Thick, chewy ramen noodles on a sesame-oil based sauce and: spring onions, bean sprouts, fried shallots, slow cooked pork, bamboo, very soft poached egg, toasted seaweed, 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 12 / Oomori large 14.5  
Thick, chewy ramen noodles, spicy miso fried pork mince, a very soft poached egg, chives, bean sprouts, toasted seaweed, onion, minced garlic and katsu powder

**MUST-HAVE EXTRA**  
Mop up rice 2

### MENTAIKO CREAM MAZEMEN

Oomori large 15  
Thick, chewy ramen noodles, cream sauce, marinated nametake mushrooms, spring onions, bamboo, toasted seaweed, very soft poached egg and mentaiko (cod roe)

### Winter Special

#### FAT CURRY MEN

Futsumori regular 12 / 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 2



WE MAKE FRESH  
NOODLES EVERYDAY  
IN OUR KITCHEN

当店で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 12 / Oomori large 13  
Umami-infused soy sauce with creamy pork bone soup, thin cut noodles, bean sprouts, spring onions, kikurage (Chinese mushrooms) and 1 slice of slow cooked pork belly

### SPICY TONKOTSU

Futsumori regular 15 / Oomori large 16  
Shoyu Tonkotsu ramen with spicy miso pork mince  
Choose spice level: **LOW** **MID** **HIGH**

### MENTAIKO CREAM RAMEN

Futsumori regular 16 / Oomori large 17  
Pork bone soup, mentaiko (spicy cod roe), thin cut noodles, bean sprouts, spring onions, kikurage (Chinese mushrooms), Yaki Nori toasted seaweed and 1 slice of chashu (slow cooked pork belly)

### CHILLI SANSHO MISO

Oomori large 16  
Pork bone soup blended with different miso types, chillies, sansho pepper, medium thick noodles, bean sprouts, spring onions, pork kakuni and toasted seaweed

ALSO CONTAINS PEANUT

**MUST-HAVE EXTRA**  
Butter & corn 1.5

#### OPTIONS & TOPPINGS

<b>Ajitsuke tamago</b> Soft-boiled and seasoned egg	2
<b>Chashu</b> Extra slice of slow cooked pork belly	2
<b>Beni-shoga</b> Shredded, pickled ginger	0.75
<b>Yaki Nori</b> Toasted seaweed	0.75
<b>Zenbu-nose</b> All the toppings above with £1.50 discount	4
<b>Memma</b> Seasoned bamboo shoots	0.75
<b>Onsen tamago</b> Very soft poached egg	2
<b>Kaedama</b> Second portion of noodles	2

#### THE BIG BOY SPICY SPECIAL

Oomori large 19

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

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

## Vegan Soup Ramen

New dish!

### VEGAN TAN TAN MEN

Futsumori regular 14 / Oomori large 15  
Creamy sesame flavoured soup with medium thick noodles, spring onions, bean sprouts, pak choi, toasted seaweed and spicy miso-fried seitan.

ALSO CONTAINS PEANUT

## Drinks

### Beer

<b>Ubu</b> UK craft amber ale 500ml	6
<b>Owa</b> Japanese craft ale 330ml	6
<b>Asahi Nama</b> Draft lager	Pint 5.5 / Half 3.50

### Nihon Shu

<b>Kizakura Kappa Cup</b> Smooth hot sake	200ml glass 8
<b>Nigori Zake</b> Unfiltered sake	125ml glass 7 375ml bottle 18

### Shochu/Shochu Cocktails

<b>Shira Shinken Shochu</b> Japanese barley spirit	50ml glass 5 750ml bottle 58
<b>Kurokirishima</b> Japanese sweet potato	50ml glass 5 900ml bottle 72

<b>Oolong Hai</b> Shochu with oolong tea	7
<b>Calpis Water Hai / Soda Hai</b> Shochu with Calpis water / Calpis soda	7 / 8

### Ume Shu

<b>Ume Shu</b> Japanese plum wine	125ml glass 7 750ml bottle 36
<b>Ume Soda</b>	8

### Soft Drinks

<b>Coke/Diet Coke</b>	3
<b>Calpis / Calpis Soda</b> Japanese dairy soft drink	3.5 / 4
<b>Oolong Tea</b> Traditional Chinese partially fermented tea	3
<b>Houjicha</b> Japanese roasted green tea	3
<b>Mugicha</b> Chilled barley tea	3
<b>Belu</b> Sparkling/still water	3

## Otsumami

Edamame  
3.5



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

当店  
一番人気

普通盛り 12 / 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、ねぎ、もやし、あげたシャロット、じっくり煮込んだ豚肩、メンマ、温泉卵、刻み海苔、紅生姜、糸唐辛子と合わせました。

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 12 / 大盛り 14.5

コシのある太麺に、味噌で味付けした豚挽肉、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、鰹節をのせました。

おにはせひご飯を一緒に

ご飯 2

## 明太子クリームまぜ麺

大盛り 15

コシのある太麺に、クリームソース、なめ茸、メンマ、ネギ、刻み海苔、温泉卵、明太子を合わせました。

# 豚骨ラーメン

麺の硬さをお選びください

普通

かた

ぼりかた

はりがね

粉落とし

## 醤油豚骨

普通盛り 12 / 大盛り 13

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 15 / 大盛り 16

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: / ふつう // 中辛 /// 大辛

## 明太子クリームラーメン

普通盛り 16 / 大盛り 17

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、焼き海苔が入っています。

## ピリ辛山椒味噌

大盛り 16

豚骨スープに数種の味噌、唐辛子と山椒を合わせ、豚の角煮、焼き海苔をのせました。中太麺、もやし、ネギ、豚の角煮が入っています。ピーナッツ使用。

相性たっぷりのトッピングもぜひ一緒に

バター&スイートコーン 1.5

## 冬限定メニュー

### カレー麺

普通盛り 12 / 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 2

自家製  
麺家

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

## オプション & トッピング

味付け卵	2
チャーシュー	2
紅ショウガ	0.75
焼き海苔	0.75
全部のせ 上のトッピングを全て、£1.50引きで	4
メンマ	0.75
温泉卵	2
替え玉	2

## ものほんスペシャル

大盛り 19

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

辛さをお選びください: / ふつう // 中辛 /// 大辛

# ヴィーガンラーメン

新登場

## ヴィーガン担々麺

普通盛り 14 / 大盛り 15

クリーミーなごまスープに中太麺、ねぎ、もやし、チンゲン菜、のり、ピリ辛のセイタンが入っています。

ピーナッツ使用。

# 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 5.5 / Half 3.5

## 日本酒

黄桜かっぱカップ 200ml	8
にごり酒	グラス 125ml 7 ボトル 375ml 18

## 焼酎・焼酎ハイ

麦焼酎 知心剣	グラス 50ml 5 ボトル 750ml 58
---------	----------------------------

芋焼酎 黒霧島	グラス 50ml 5 ボトル 900ml 72
---------	----------------------------

ウーロンハイ	7
カルピスウォーターハイ	7
カルピスソーダーハイ	8

## 梅酒

梅酒	グラス 125ml 7 ボトル 750ml 36
----	-----------------------------

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	3.5
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)	3

## おつまみ

えだまめ  
3.5



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。



@ monohonramen