

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)

Summer Specials

HIYASHI CHUKA

Futsumori regular 12 / Oomori large 14.5
(Takeaway regular 10/ large 12)

Chilled ramen salad with tomato, cucumber, ham, omelette strips, soft-boiled and seasoned egg, bean sprouts, spring onions

🍴 **CHOOSE VINAIGRETTE**
SOY **SESAME**

🍴 **CHOOSE THICKNESS OF NOODLES**
THICK **MEDIUM**

🍴 **MUST-HAVE EXTRA**

Yaki Nori toasted seaweed 0.75
Beni-shouga Shredded, pickled ginger 0.75

✓ **GO VEGETARIAN** Replace ham with Nametake (marinated Japanese mushrooms)

JA JA MEN

Futsumori regular 12 / Oomori large 14.5
Chilled, thick, chewy ramen noodles, slightly sweet/spicy pork mince, baby bamboo, shiitake, cucumber, very soft poached egg, toasted seaweed and garlic

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

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

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

Nihon Shu

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

Shochu/Shochu Cocktails

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

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

Ume Shu

Ume Shu Japanese plum wine	125ml glass 7 750ml bottle 36
Ume Soda	8

Soft Drinks

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

Otsumami

Edamame
3.5



WE MAKE FRESH NOODLES
EVERYDAY IN OUR KITCHEN

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

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 ばりかた 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 / // 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

夏限定メニュー

冷やし中華

普通盛り 12 / 大盛り 14.5

(お持ち帰り 普通盛り 10 / 大盛り 12)
夏の定番冷やし中華! トマト、きゅうり、ハム、錦糸卵、もやし、味付け卵、ネギが入っています。

タレをお選びください

しょうゆ ごま

麺の太さをお選びください

ふつう 太麺

相性ぴったりのトッピングもぜひ一緒に

刻み海苔 0.75

紅しょうが 0.75

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。

ジャージャー麺

普通盛り 12 / 大盛り 14.5

豚ひき肉、しいたけ、たけのこの甘辛肉味噌を、きゅうり、温泉卵、刻み海苔、冷たい太麺と合わせました。

オプション & トッピング

味付け卵	2
チャーシュー	2
紅しょうが	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 / // 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

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。)

製自
麺家

当店では店内厨房で
製造した麺を使用しております

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。