

## Soup-less Ramen

Our most popular dish!

### ABURA SOBA

Futsumori regular 13.5 / Oomori large 15  
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 13.5 / Oomori large 15  
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 3

### MENTAIKO CREAM MAZEMEN

Oomori large 18  
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 13.5 / Oomori large 15 (Takeaway regular 11.5/ large 13)  
Chilled ramen salad with tomato, cucumber, ham, omelette strips, soft-boiled and seasoned egg, bean sprouts, spring onions

🍴 **CHOOSE VINAIGRETTE**

🍴 **CHOOSE THICKNESS OF NOODLES**

🍴 **MUST-HAVE EXTRA**  
Yaki Nori Toasted seaweed 1.25  
Beni-shouga Shredded, pickled ginger 1.25  
✓ **GO VEGETARIAN** Replace ham with Nametake (marinated Japanese mushrooms)

### JA JA MEN

Futsumori regular 14.5 / Oomori large 16  
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

### SHOYU TONKOTSU

Futsumori regular 13.5 / Oomori large 14.5  
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 17 / Oomori large 18  
Shoyu Tonkotsu ramen with spicy miso pork mince  
Choose spice level:  LOW  MID  HIGH

### MENTAIKO CREAM RAMEN

Futsumori regular 18 / Oomori large 19  
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 17  
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>	2.5
Soft-boiled and seasoned egg	
<b>Chashu</b>	2.5
Extra slice of slow cooked pork belly	
<b>Beni-shoga</b>	1.25
Shredded, pickled ginger	
<b>Yaki Nori</b>	1.25
Toasted seaweed	
<b>Zenbu-nose</b>	5
All the toppings above with £2.5 discount	
<b>Memma</b>	1.25
Seasoned bamboo shoots	
<b>Onsen tamago</b>	2.5
Very soft poached egg	
<b>Kaedama</b>	2.5
Second portion of noodles	

### THE BIG BOY SPICY SPECIAL

Oomori large 21.5

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

Choose spice level:  LOW  MID  HIGH

## Vegan Soup Ramen

### VEGAN TAN TAN MEN

Futsumori regular 16 / Oomori large 17  
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>	6.5
UK craft amber ale 500ml	
<b>Owa</b>	6.5
Japanese craft ale 330ml	
<b>Asahi Nama</b>	Pint 6.5 / Half 3.75
Draft lager	

### Nihon Shu

<b>Kizakura Kappa Cup</b>	
Smooth hot sake	200ml glass 9
<b>Nigori Zake</b>	
Unfiltered sake	125ml glass 8 375ml bottle 20

### Shochu/Shochu Cocktails

<b>Shira Shinken Shochu</b>	
Japanese barley spirit	90ml glass 6 750ml bottle 44

### Kurokirishima

Japanese sweet potato spirit	90ml glass 6 900ml bottle 56
------------------------------	---------------------------------

### Oolong Hai

Shochu with oolong tea	8.5
------------------------	-----

### Ume Shu

<b>Ume Shu</b>	
Japanese plum wine	125ml glass 8 750ml bottle 42

### Ume Soda

	8.5
--	-----

### Highball

<b>Highball in a pint glass</b>	8.5
4 shots of whisky + soda	

### Soft Drinks

<b>Coke/Diet Coke</b>	3.25
<b>Oolong Tea</b>	3.25
Traditional Chinese partially fermented tea	
<b>Houjicha</b>	3.25
Japanese roasted green tea	
<b>Mugicha</b>	3.25
Chilled barley tea	
<b>Belu</b>	3.25
Sparkling/still water	

## Otsumami

Edamame  
4.5



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 13.5 / 大盛り 15

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 13.5 / 大盛り 15

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 3

## 明太子クリームまぜ麺

大盛り 18

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  ぱりかた  はりがね  粉落とし

## 醤油豚骨

普通盛り 13.5 / 大盛り 14.5

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 17 / 大盛り 18

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 18 / 大盛り 19

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 17

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 13.5 / 大盛り 15

(お持ち帰り 普通盛り 11.5 / 大盛り 13)

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 1.25

紅ショウガ 1.25

### 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 14.5 / 大盛り 16

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	2.5
チャーシュー	2.5
紅ショウガ	1.25
焼き海苔	1.25
全部のせ 上のトッピングを全て、£2.5引きで	5
メンマ	1.25
温泉卵	2.5
替え玉	2.5

## ものほんスペシャル

大盛り 21.5

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

## ヴィーガン担々麺

普通盛り 16 / 大盛り 17

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 6.5

欧和クラフトエール 330ml 6.5

アサヒ生 Pint 6.5 / Half 3.75

## 日本酒

黄桜かつぱカップ 200ml 9

にごり酒 グラス 125ml 8

ボトル 375ml 20

## 焼酎・焼酎ハイ

麦焼酎 知心剣 グラス 90ml 6

ボトル 750ml 44

芋焼酎 黒霧島 グラス 90ml 6

ボトル 900ml 56

ウーロンハイ 8.5

## 梅酒

梅酒 グラス 125ml 8

ボトル 750ml 42

梅酒ソーダ 8.5

## ハイボール

ハイボール大ジョッキ 8.5

100ml of whisky + soda

## ソフトドリンク

コカ・コーラ/ダイエットコーク 3.25

ウーロン茶 3.25

ほうじ茶 3.25

麦茶 3.25

Belu ミネラルウォーター (無炭酸/炭酸) 3.25

## おつまみ

えだまめ

4.5



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