

ラーメン

ラーメンの汁はスープと呼ぶ。身に入れたタレを出汁ダシで割ったスープを作る。本場では深燗を好むが、ここではお好みの温度にする。

ラーメン

拉麵
RAMEN

豚頭
ラーメン

Buta Tonkotsu - Pork Broth Ramen
九州豚頭背脂拉麵 78



鶏白湯
ラーメン

Tori-Paitan - White Chicken Broth Ramen
名古屋鶏白湯拉麵 78



牛塩
ラーメン

Wagyu Shio Ramen
和牛肉鹽風拉麵 118



野菜醤油
ラーメン

Veggie Shoyu Ramen
素菜醬油拉麵 70



和牛煮込み
赤辛味噌
ラーメン

Wagyu Aka Kara-Miso Ramen
煮和牛赤辛味噌拉麵 108



海老みそ
ラーメン

Ebi - Prawn Miso Ramen
海老味噌拉麵 108



トッピング ADD-ON 配料追加

牛チャーシュー (2枚) 牛肉叉燒 (2片) Sliced Beef Chashu (2pcs)	22	味玉 (1個) 溏心蛋 (1隻) Soft Boiled Egg (1pc)	10
鶏チャーシュー (4枚) 嫩雞肉叉燒 (4片) Sliced Chicken Chashu (4pcs)	15	メンマ (1品) 味筍 (1份) Bamboo Shoots (1 portion)	8
豚チャーシュー (2枚) 豚肉叉燒 (2片) Sliced Pork Chashu (2pcs)	15	のり (2枚) 海苔 (2片) Seaweed (2pcs)	8
替玉 (1玉) 加麵 (1份) Additional Ramen (1 portion)	18	たかな (1品) 高菜 (1份) Takana (1 portion)	8



若鶏時代

なると

【北海道名物若鶏時代】

若鶏はミネラル豊富な岩塩と昆布だしを味付けに使用しています。低温と高温の2段階で揚げることにより、外はカリッと、中はジューシーな「若鶏」を実現しました。どうぞ召し上がってください

選用含礦物質の岩鹽、昆布高湯作調味、並以低溫及高溫兩階段油炸成外面酥脆、內裡多汁的若雞「Wakadori」

若鶏半身揚げ

Wakadori Deep Fried Chicken Set (Half)

半身若鶏套餐 (半隻) 128

套餐附漬物、白飯及味噌湯
Set comes with pickles, rice & miso soup

Wakadori Deep Fried Chicken (Half)

半身若鶏 (半隻) 78

サイド

小
SIDE DISH



牛あぶら丼 / ミニ丼 98 / 48

Wagyu Beef Fat Rice Don (Large / Small)

和牛背脂和牛丼 (大 / 小)



手羽先唐揚げ 48

Deep Fried Chicken Wings
唐揚雞翼



南蛮鶏唐揚げ 48

Nanban Chicken Karaage
唐揚南蠻雞



川海老唐揚げ 48

Deep Fried River Shrimps
唐揚川海老



軟骨唐揚げ 48

Fried Chicken Cartilages
唐揚雞軟骨



黒豚肉ギョウザ 48

Berkshire Pork Dumplings
黒豚肉餃子



えだまめ 25

Edamame
枝豆



法蓮草冷だし 18

Cold Dashi Spinach
鰹魚菠菜



みそ汁 18

Miso Soup
味噌湯



キムチ 18

Kimchi
泡菜



辛いもやし 15

Spicy Sprouts
辣芽菜

写真はイメージです 圖片只供參考 Photos are for reference only

表示価格はすべて香港ドルとなり 所有價格以港幣計算 All prices are in Hong Kong Dollar | プラス10%のサービス料 另收加一服務費 10% service charge applies