

SHIRO



白

ちゃんぽん

850円

鶏 × 豚骨の W スープに魚介の旨味たっぷりの特製かえしでコクを加えた絶品スープ

AKA



紅

ちゃんぽん

950円

厳選されたジャン・山椒・ラー油をじっくり溶かし込んだクセになる辛さ

KURO



黒

ちゃんぽん

950円

焦がしにんにくの黒マー油と粗挽き黒胡椒でコクと刺激をプラス

SARA



皿

うどん

950円

パリパリ麺に純白鶏豚骨の熱々野菜あんかけ

麺の量

小 0.5玉
普通 1玉
大 1.5玉

小 -50円

大 +100円

野菜の量



普通 0円

野菜増 100円

野菜W増 200円

● 野菜 250g

● 1日に必要な 野菜 350g

● 大満足の 野菜 450g

厚生労働省「健康日本21(第二次)」では、生活習慣病などを予防し健康な生活を維持するための目標値として「野菜類を1日350g以上食べましょう」とされています

トッピング



生卵 60円



キクラゲ増 100円



肉増 200円



角煮 250円



もちもち多加水麺で伸びづらい

ちゃんぽん・皿うどんのテイクアウトやっています!

※テイクアウトは容器代として+50円頂戴いたします

セットメニュー



A
セット

スープ掛けごはん専用
あご玉メシ セット

ちゃんぽん各種 **+190 円**



B
セット

生杏仁プリン セット

ちゃんぽん各種
皿うどん **+220 円**

セットで
80 円
お得



C
セット

半炒飯 セット

ちゃんぽん各種
皿うどん **+270 円**

セットで
40 円
お得



D
セット

選べる食べ方 焼き or 茹で
半炒飯+ひとくち餃子5個 セット

ちゃんぽん各種
皿うどん **+470 円**

セットで
120 円
お得

定食



あご出汁と九州醤油仕立て
肉野菜炒め定食

ごはん・お新香
ちゃんぽんスープ付 **750 円**



旨辛↑クセになる辛さ
麻辣肉野菜炒め定食

ごはん・お新香
ちゃんぽんスープ付 **850 円**

名物 CHAMPON
自家製 **ひとくち餃子**
選べる食べ方 焼き or 茹で

皮はパリッどど
肉汁シチュー
ツルシチュー

溢れる肉汁と玉葱の甘味を感じる、しっかりとした味付けで、そのまま食べても美味しいひとくち餃子

5個 **280 円** 15個 **830 円** 10円お得
10個 **560 円** 20個 **1100 円** 20円お得



- 肉野菜炒め 550 円
- 麻辣肉野菜炒め 650 円
- おつまみ角煮 420 円
- 炒飯 600 円
- 半炒飯 310 円
- ごはん 120 円
- 枝豆 190 円
- 生杏仁プリン 300 円

選べる 選べる食べ方 焼き or 茹で
アルコール+ひとくち餃子5個 セット

アルコール各種 **+230 円**

セットで
50 円
お得

ドリンクメニュー

- | | |
|------------|---------|
| 生ビール 570 円 | ノンアルコール |
| ハイボール | コココーラ |
| レモンサワー | レモンカッシュ |
| 烏龍ハイ 400 円 | 烏龍茶 |
| | 各 210 円 |

純白鶏豚骨

厳選した鶏骨と豚骨を
超火力で長時間炊き出し、旨味を余すことなく抽出したWスープは、濃厚だがあっさり驚くほど繊細で、野菜をやさしく包み込むまろやかさ



あご醤油 特選かえし

旨味の強い厳選した醤油をベースにあご出汁など魚介類の旨味を独自の配合でブレンド、風味豊かで野菜の旨味を引き出す絶品スープが完成



多加水自家製 ちゃんぽん麺

シャキシャキ野菜との食感の対比が絶妙なモチモチでコシのある自家製麺。野菜と一緒に口に投入した時の食べ易さをとことん追求し短め「22cm」で製麺

