

熟 伝
成 承



30秒の魔法
喜びの一杯

祖元

東京濃厚ちぢもんぽん

JIGE
MON



熟成 伝承

元祖 東京濃厚ちゃんぽん

定番



白

SHIRO ちゃんぽん

濃厚鶏豚骨 特製ちゃんぽん

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

小 1230円 並 1280円

特選 醤油

濃厚鶏豚骨ちゃんぽん

小 830円 並 880円



赤

AKA ちゃんぽん

濃厚辛味噌 特製ちゃんぽん

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

小 1330円 並 1380円

旨辛 味噌

濃厚辛味噌ちゃんぽん

小 930円 並 980円



黒

KURO ちゃんぽん

濃厚焦がしにんにく 特製ちゃんぽん

焦がしにんにくの黒マー油と粗挽き塩胡椒でヨクと刺激をプラス

小 1330円 並 1380円

焦がし にんにく

濃厚焦がしにんにく ちゃんぽん

小 930円 並 980円

+ A セット



ミニカレー +220円

+ B セット



唐揚げ3個 +280円

+ C セット



チャーシュー飯 +380円

+ D セット



ごはん 唐揚げ3個 +380円

トッピング



麺大盛 150円



(ちゃんぽんのみ) 野菜増 150円



味玉 150円



青ネギ 100円



キクラゲ 100円



生たまご 100円

●麺の写真は全て「並」サイズです。●写真はイメージです。●価格は全て税込価格です。●店舗により提供するお皿の種類が異なる場合があります。●仕入れ状況により食材やメニューが一部変更となる場合があります。

熟成 伝承

ごちち麺

ごちちそう
ちゃんぽん



パリパリ麺で旨いやつ

皿うどん

麺大盛 +150円
月見(生たまご) +100円



白皿うどん

パリパリの麺と、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熱々野菜あんかけ

小 830円 並 880円



赤皿うどん

パリパリの麺に厳選されたジャン・山椒ラー油をじっくり溶かし込んだホットスパイシー野菜あんかけ

小 930円 並 980円



黒皿うどん

パリパリの麺に焦がしたんにく黒マール油と粗挽き塩胡椒を溶かし込んだコクと刺激の野菜あんかけ

小 930円 並 980円



痺辛坦々

名物 麻辣ちゃんぽん

味麻噌辣

特製辛味ソース、粗挽き唐辛子、フライドガーリック等をトッピングしたクセになるスープ
※本メニューは非常に辛味が強くなっております。高齢者や妊婦、お子様など刺激に弱い方はご注意ください。

小 1230円 並 1280円



濃厚鶏豚骨 牛ホルモンちゃんぽん
革新的な特許技術「エイジングシート」で発酵熟成したぶるっと柔らかい牛シマチョウの濃厚味噌ダレ仕立て

小 1230円 並 1280円



濃厚鶏豚骨 海鮮ちゃんぽん
熟成鶏豚骨スープにイカ、アサリ、海老、帆立などたっぷりの魚介入り

小 1230円 並 1280円



自家製 にごんにくラー油
オススメ 卓上調味料
ちゃんぽん・餃子・皿うどんに!
ガツンとスパイシーで満足度UP!!!

A セット
ミニカレー
ちゃんぽん or ラーメン +220円

B セット
唐揚げ3個
ちゃんぽん or ラーメン +280円

C セット
チャーマヨ飯
ちゃんぽん or ラーメン +380円

D セット
ごはん 唐揚げ3個
ちゃんぽん or ラーメン +380円

トッピング
麺大盛 150円
野菜増 (ちゃんぽんのみ) 150円
味玉 150円
青ネギ 100円
キクラゲ 100円
生たまご 100円

●麺の写真は全て「並」サイズです。●写真はイメージです。●価格は全て税込価格です。●店舗により提供するお皿の種類が異なる場合があります。●仕入れ状況により食材やメニューが一部変更となる場合があります。

熟成 伝承 膏

濃厚鶏豚骨 ラーメン



白
ラーメン



赤
ラーメン



黒
ラーメン

- 濃厚鶏豚骨
ラーメン 880円
- 味玉
ラーメン 1030円
- 特製チャーシュー
ラーメン 1280円

- 濃厚辛味噌
ラーメン 980円
- 味玉
ラーメン 1130円
- 特製チャーシュー
ラーメン 1380円

- 濃厚焦がしにんにく
ラーメン 980円
- 味玉
ラーメン 1130円
- 特製チャーシュー
ラーメン 1380円

じげもんの定食

じげもん
定番

ご飯
大盛
+100円



野菜炒め定食

人気ちゃんぼんのアタマを定食に。蒲鉾、さつま揚げ入りの、じげもん流野菜炒め

ご飯・スープ 味玉付き 880円

にんにく
背脂

ご飯
大盛
+100円



スタミナ肉野菜炒め定食

スタミナたっぷりにんにくと背脂入り。ガッツリ濃厚でご飯がよくすすみます

ご飯・スープ 味玉付き 1080円

あご出汁

鶏豚骨カレー

品川
シーズン
テラス店
限定

ご飯
大盛
+100円



唐揚げカレー 900円

あご出汁と厳選鶏豚骨から作るちゃんぼんスープにスパイスを溶かし込んだ、深いコクと辛さの特製「あご出汁鶏豚骨カレー」



カレーライス 680円

セット限定
ミニカレー
ちゃんぼん
or ラーメン +220円

●写真の麺は全て「並」サイズです。●写真はイメージです。●価格は全て税込価格です。●店舗により提供するお皿の種類が異なる場合があります。●仕入れ状況により食材やメニューが一部変更となる場合があります。

— じげもんちゃんぽんとは —



熟成鶏豚骨



30秒の魔法、喜びの一杯。

“地元のちゃんぽん、世界の一杯へ” 「新国民食。元祖東京濃厚ちゃんぽん」

ちゃんぽんに深い愛着を持つ長崎大村市出身の私が、構想20年の歳を経て、東京吉祥寺に創業店「じげもんちゃんぽん」をオープンさせたのが201年。想いは、地元(じげもん)のちゃんぽんを再現し、長崎と東京の融合した美味しさを提供すること。じげもんちゃんぽんは、長崎の伝統を踏襲しつつも、東京の食文化に合わせた独自の味わいがあります。その秘密は、高火力で新鮮野菜を一気に炒め、独自の製法で10時間かけて作られた熟成鶏豚骨スープとあご醤油特選かえしと、もっちりした食感を得るために開発した多加水自家製麺を30秒煮込むことで、独自の美味しさと個性が詰まった「茹でたて、炒め立て、煮込みたて」の一杯となっています。特にスープは、鶏豚骨の深いコクと香りがあり、長崎のスタイルを踏襲しつつも、多くの人々の好みに合わせて毎日でも食べられる「東京濃厚ちゃんぽん」というジャンルを確立いたしました。ココロとカラダが喜ぶ「毎日食べたくなるちゃんぽん」という新ジャンルを、地元(じげもん)から日本中に、そして世界の人の笑顔と元気をつくる一杯にしていきたいと思っています。「30秒の魔法、喜びの一杯。」をお楽しみください。

熟成鶏豚骨

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、熟成させ、深いコクと香りを生みだした、こだわりの熟成鶏豚骨スープ



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、風味豊かでケセのない、飲み干したくなる絶品スープが完成



北海道小麦100%使用 自家製麺

北海道小麦100%使用 小麦の風味を感じる、もっちりコシのある食感で野菜との食べ易さをとことん追求し、短め「22cm」で製麺したこだわり自家製麺



セットメニュー **ちゃんぽん ラーメン** とご一緒にどうぞ! すべての麺類にお付けできます。

<h2>A</h2> <p>セット</p>	<h3>ミニカレー</h3> <p>ちゃんぽん or ラーメン +220円</p>	<h2>B</h2> <p>セット</p>	<h3>唐揚げ3個</h3> <p>ちゃんぽん or ラーメン +280円</p>
<h2>C</h2> <p>セット</p>	<p>満足感たっぷり ゴロゴロチャーシュー</p> <h3>チャーマヨ飯</h3> <p>ちゃんぽん or ラーメン +380円</p>	<h2>D</h2> <p>セット</p>	<h3>ごはん 唐揚げ3個</h3> <p>ちゃんぽん or ラーメン +380円</p>

トッピング **ちゃんぽん ラーメン** にお好みでどうぞ!

<h3>麺大盛</h3> <p>150円</p>	<h3>野菜増</h3> <p>(ちゃんぽんのみ) 150円</p>	<h3>味玉</h3> <p>150円</p>	<h3>青ネギ</h3> <p>100円</p>	<h3>キクラゲ</h3> <p>100円</p>	<h3>生たまご</h3> <p>100円</p>
--------------------------	------------------------------------	-------------------------	--------------------------	---------------------------	---------------------------

お子様セット

選べる ラーメン/カレー 各 580円
アップルジュース・ゼリー・おもちゃ付
アップルジュース(パック) 100円

鶏豚骨ラーメン あっさり

おもちゃ付き

●麺の写像是全て「並」サイズです。●写像是イメージです。●価格は全て税込価格です。●店舗により提供するお皿の種類が異なる場合があります。●仕入れ状況により食材やメニューが一部変更となる場合があります。

ちよいと飲み おつまみ



ポテから

ハイボールには
やっぱコレ!! 580円



まずは一杯!



きゃべホル

牛ホルモンとキャベツの濃厚味噌ダレ和え

650円



おつまみセット
480円



枝豆
300円

ハイボール
480円

喜びの二杯
ごち麺

皿うどん



白皿うどん

パリパリの麺と、鶏豚骨のWスープに魚介の旨味たっぷり特製かえしでコクを加えた熱々野菜あんかけ

小 830円 並 880円 月見(生たれ含む) +100円

焼きちゃんぽん

喜びの二杯
ごち麺

金蝶ソースの



夜限定 **金蝶ソースの
焼きちゃんぽん**

卓上の金蝶ソースをかけてどうぞ!

880円

サイドメニュー

ポテから 580円
唐揚げ 4個 380円
ポテトフライ 380円

おつまみセット 480円
きゃべホル 650円
枝豆 300円

スープ掛けごはん専用
あご玉メシ 250円
チャーマヨ飯 380円
ごはん 150円

ドリンクメニュー

瓶ビール
サッポロ赤星 600円



ハイボール
レモンサワー
烏龍ハイ 各 480円



ソフトドリンク
コーラ / 烏龍茶
オレンジジュース 各 280円

