



厳選豚骨を超高火力で長時間炊き込み旨味を余さず抽出したスープは驚くほど繊細に

ちゃんぽん

¥850



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

ちゃんぽん

¥950



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

ちゃんぽん

¥950



バリバリ麺に純白豚骨のアツアツ野菜あんかけ

うどん

¥950

麺の量 | 麺少なめ - ¥50 麺増量 + ¥100

トッピング | 生卵 ¥60 明太子 ¥120 キクラゲ増 ¥150 肉増 ¥200

野菜の量 | 普通 ¥0 野菜増 ¥100 野菜W増 ¥200
 <<野菜 250g>> <<一日に必要な野菜 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。

ビールのお供に

- 肉汁溢れる 黒豚一口餃子 4コ ¥230
 8コ ¥460
 12コ ¥690
 海老入りぷるぷる 水餃子 5コ ¥280
 ゆでピー（茹で落花生） ¥300



ビールの
お供に
オススメ

海老入りぷるぷる食感

しっとり絶妙な塩味
ゆでピー

ソフトドリンク

- コーラ ¥200
 黒烏龍茶 ¥200
 アルコール
 生ビール ¥550
 瓶ビール（サッポロ赤星） ¥600
 ハイボール ¥550
 レモンサワー ¥330
 黒烏龍ハイ ¥330



サイドメニュー

- あご出汁と九州醤油の 野菜炒め ¥600
 生姜焼き ¥600
 豚もやしポン酢 ¥600
 茹でたてソーセージ 2本 ¥380
 ポテトフライ ¥330



デザート

- 自家製 生杏仁プリン ¥280
 ぷるぷるとろける食感の自家製"生"杏仁プリン

ごはんもの・スープ

- スープ掛けごはん専用
 あご玉メシ ¥230
 あごの出汁粉・卵黄・ネギをのせた熱々ごはん
 ちゃんぽんスープを掛けて完成
 明太ごはん ¥300
 ごはん ¥150
 ちゃんぽんスープ ¥100



ぷるっとろける食感

※表示価格は全て税込となります

じげもんちゃんぽん Lunch Set

ランチタイム限定
11:00~15:00

ちゃんぽん
皿うどん

+

選べる
サイドメニュー

+

麺増量
サービス



白ちゃんぽん

厳選豚骨を超高火力で長時間炊き込み
旨味を余さず抽出したスープは驚くほ
ど繊細に

¥990

麺増量
サービス



紅ちゃんぽん

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

+¥100



黒ちゃんぽん

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

+¥100



皿うどん

パリパリ麺に純白豚骨のアツアツ
野菜あんかけ

+¥100

ちゃんぽん
皿うどん
に追加

トッピング | 生卵 ¥60 野菜増 ¥100 明太子 ¥120 キクラゲ増 ¥150 肉増 ¥200

選べるサイドメニュー

