

## 熟成鶏豚骨 ちゃんぽん

白



熟成鶏豚骨ちゃんぽん 880円



熟成鶏豚骨特製ちゃんぽん 1180円

赤



熟成辛味噌ちゃんぽん 980円



熟成辛味噌特製ちゃんぽん 1280円

黒



熟成焦がしにんにくちゃんぽん 980円



熟成焦がしにんにく特製ちゃんぽん 1280円

## ごちそうちゃんぽん



熟成鶏豚骨海鮮ちゃんぽん 1280円



熟成鶏豚骨牛ホルモンちゃんぽん 1280円



熟成鶏豚骨クリスピーちゃんぽん(皿うどん) 980円

## ■じげもんちゃんぽん3つの強み

### 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、風味豊かでくせのない、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、もちもちコシのある食感で、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



## 濃厚鶏豚骨 らぁ麺

濃厚鶏豚骨 醤油



濃厚背脂醤油味玉らぁ麺 980円

濃厚鶏豚骨 辛味噌



濃厚背脂辛味噌味玉らぁ麺 1080円

あっさり 屋台豚骨



あっさり屋台豚骨味玉らぁ麺 880円



濃厚背脂醤油らぁ麺 880円



濃厚背脂醤油チャーシューらぁ麺 1180円



濃厚背脂醤油特製らぁ麺 1180円



濃厚背脂辛味噌らぁ麺 980円



濃厚背脂辛味噌チャーシューらぁ麺 1280円



濃厚背脂辛味噌特製らぁ麺 1280円



あっさり屋台豚骨らぁ麺 780円



あっさり屋台豚骨チャーシューらぁ麺 1080円



あっさり屋台豚骨特製らぁ麺 1080円

## トッピング



野菜増(ちゃんぽんのみ) 100円



味玉 100円



青ネギ 100円



キクラゲ 100円

麺大盛 100円 麺小盛 -50円

## セットメニュー

お好きなちゃんぽん らぁ麺 とご一緒にどうぞ

全セット 1000円 デザート付



A セット 焼餃子 +220円



B セット スープ掛けご飯専用 あご玉メシ +220円



C セット 焼餃子+あご玉メシ +380円



D セット チャーマヨ飯+焼餃子 +580円

セットメニュー

全てのセット **お得なデザート付き**



**A** セット **焼餃子**  
 ○焼餃子 3個  
 ○杏仁豆腐 **+220円**



**B** セット **スープ掛けご飯専用 あご玉メシ**  
 ○あご玉メシ  
 ○杏仁豆腐 **+220円**



**C** セット **あご玉メシ+焼餃子**  
 ○あご玉メシ  
 ○焼餃子 3個  
 ○杏仁豆腐 **+380円**



**D** セット **チャーマヨ飯+焼餃子**  
 ○チャーマヨ飯  
 ○焼餃子 3個  
 ○杏仁豆腐 **+580円**

**お子様セット**

選べる **らあ麺/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**



サイドメニュー

特製焼餃子

5個 **330円**  
 10個 **660円**

新名物!!

**きゃべホル**  
**550円**

牛ホルモンとキャベツの濃厚味噌ダレ和え



スープ掛けごはん専用  
**あご玉メシ** **220円**  
**チャーマヨ飯** **380円**  
**ごはん** **150円**  
**おつまみセット** **480円**  
**ソーセージ 2本** **380円**  
**枝豆** **300円**  
**杏仁豆腐** **200円**

ドリンクメニュー

**生ビール**  
 ザッポロ黒ラベル

**580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**



熟成鶏豚骨

麵屋 **じげもんちゃんぽん**

“地元のちゃんぽん、世界の一杯へ”  
 「新国民食。じげもんちゃんぽん」  
 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年の歳月経て、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2014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醬油特選かえしと、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「新ちゃんぽん」というジャンルを確立しました。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。

熟成伝承 麵屋じげもんちゃんぽん  
 店主 高階 宏一朗

