



じげもんちゃんぽん
濃厚鶏豚骨
ちゃんぽん

CHAMPON

セットがオススメ
絶品スープを
最後一滴まで食す



白ちゃんぽん 880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

スープ掛けごはん専用 あご玉メシ 200円

ちゃんぽんスープとあご出汁特選かえしを掛けて完成



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

950円



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

950円



皿うどん

バリバリ麺に
純白鶏豚骨の熱々野菜あんかけ

みんなで
シェア
しやすい

950円

麺の量

小 0.5 玉
普通 1 玉
大 1.5 玉

小盛 一50円

大盛 100円

野菜の量



普通 0円

《野菜 250g》

野菜増 100円

《野菜 350g》

野菜W増 200円

《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

明太子 120円

肉増 200円



多加水自家製
ちゃんぽん麺
シヤキシヤキ野菜と
妙な食感の対比が絶
妙なモチモチでコシ
のある自家製麺。野
菜と一緒に口に入れた時
の食べ易さをとことん
追求し短め「22cm」
で製麺



あご醤油
特選かえし
旨味の強い厳選した
旨味油をベースに、
あご出汁など魚介類の
旨味を独自の配合でブ
ランド、風味豊かで野
菜の旨味を引き出す絶
品スープが完成



純白鶏豚骨
厳選した鶏骨と豚骨
炊き出し、火力で長時間
ことなく抽出し旨味を
さら驚くほど濃厚だが
野菜をやさしく包み込
むまろやかさ