

# 名物 ちゃんめん

野菜応援メニュー 野菜120g以上

プラス100円で(税込110円) 麺大盛り いただけます。

名物 五目らーめん **790円** (税込**869円**)

たっぷり新鮮野菜、とろ〜りあつあつ具だくさんな、名物五目あんかけの旨みあふれるしょうゆ味らーめん

# 名物 ちゃんめん

プラス100円で(税込110円) 麺大盛り いただけます。

定番 チャーシューめん **820円** (税込**902円**)  
 みそチャーシューめん **850円** (税込**935円**)  
 とんこつチャーシューめん **890円** (税込**979円**)

※写真はチャーシューめん(しょうゆ)です。

柔らかくジューシーな自家製チャーシューがたっぷりのったらーめん、しょうゆ・みそ・とんこつの3つの味が選べます

プラス100円で(税込110円) 麺大盛り いただけます。

野菜応援メニュー 野菜200g以上

名物 野菜らーめん **790円** (税込**869円**)

新鮮キャベツやたっぷり野菜をシャキッと炒めた、ヘルシーな甘みと旨みがスープにあふれる人気の名物あつあつ塩味らーめん

プラス100円で(税込110円) 麺大盛り いただけます。

新登場 おいしくなると

辛口 肉みそタンタンめん **790円** (税込**869円**)

ごまの香りとコク豊かな濃厚芝麻醬、ピリ辛本格ラー油のスープに特製肉みそをのせた本場四川風担々麺

プラス100円で(税込110円) 麺大盛り いただけます。

定番 普通のらーめん **650円** (税込**715円**)  
 普通のみそらーめん **680円** (税込**748円**)

※写真はらーめん(しょうゆ)です。

創業の味、鶏ガラの旨みと節の香りの懐かしいしょうゆ味と、本格熟成合わせ味噌のコクと風味のみそ味の2つの味が選べます

プラス100円で(税込110円) 麺大盛り いただけます。

本格 とんこつらーめん **720円** (税込**792円**)

とんこつのコラーゲン豊かで濃厚ながらクセのないほどよいコクと旨み、五味八珍初の本格とんこつしょうゆ味らーめん

お供にいかがですか。

ライス (小) **50円** (税込**55円**)  
 (中) **100円** (税込**110円**)  
 (大) **150円** (税込**165円**)

※写真は小ライスです。

名物焼餃子(6個) **250円** (税込**275円**)

※半チャーハンにはスプーンは付きません。

半チャーハン(五目) **450円** (税込**495円**)  
 半チャーハン(レタス) **450円** (税込**495円**)

プラス100円で(税込110円) 麺大盛り いただけます。

新登場 大辛

マナー 麻辣肉みそタンタンめん **850円** (税込**935円**)

濃厚芝麻醬と肉みその四川風担々麺に、花椒のしびれる辛さとラー油を増量し辛さにこだわった麻辣担々麺

お供にいかがですか。

ライス (小) **50円** (税込**55円**)  
 (中) **100円** (税込**110円**)  
 (大) **150円** (税込**165円**)

※写真は小ライスです。

トッピングメニュー

味付竹筴玉子(和風) **100円** (税込**110円**)  
 特製だしに漬け込んだ、柔らかく旨みあふれる特製玉子です

柔らかシマ **100円** (税込**110円**)  
 まらからりとした歯ごたえと、しっとり柔らかいしょうゆの旨み

自家製チャーシュー(和風) **150円** (税込**165円**)  
 旨みあふれる自家製チャーシュー

スイートコーン **100円** (税込**110円**)  
 旨みあふれるスイートコーン、おまけにめんまにピッタリです

熱々替えダレ **200円** (税込**220円**)  
 冷製替えダレ **200円** (税込**220円**)  
 替え玉(麺のみ) **200円** (税込**220円**)

※追加で替え玉、替えダレをご用意しております。皆様でお取り分けの際にも、ご利用いただけます。

季節限定 冷製濃厚つけダレ

濃厚 本格つけ麺 **790円** (税込**869円**)

北海道産の良質な昆布をたっぷり使った濃厚なコクと旨味、香り豊かなつけダレに、のど越しよくコシのある自家製太麺によくからむ本格つけ麺

新登場 おいしくなると

原材料表示は、特定原材料7品目について、その料理に含まれている事を表示しています。工場、厨房内ではさまざまな食品を取り扱っております。製造・調理・盛り付けの際には細心の注意を払っていますが、意図せず他のアレルギー物質が微量混入する可能性があります。また、食器類及び調理器具などは共通のものを使用しております。アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様に相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。

※諸般の事情により、メニュー内容・食材・盛り付け、器が異なる場合がございます。地域によっては、実施していない店舗や品目・価格が異なる場合がございます。※メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。※店内でのお食事とテイクアウトでは税率が異なります。※当店で使用しているお米はすべて国産です。