

讓拉麵更加好吃的方法

將米飯搭配您所點的口味的不同的拉麵，會呈現出各種不同的美味。
現在就傳授給你讓拉麵更加好吃的方法。

いっしょに食べるラーメンにより、ライスの楽しみ方も変わる!ラーメンが2倍美味しくなる食べ方を伝授!!
According to what ramen you order, there are ways to make you enjoy your ramen more delicious.



31 米飯 ライス rice \$10

ラーメンの
美味しい食べ方

*How to eat ramen
more delicious*

機靈的吃法 smart

醬油豬骨拉麵 + 米飯

醬油豚骨ラーメン and ライス
Soy sauce Tonkotsu Ramen + Rice

1 將海苔放入拉麵裡， 吸滿醬油豬骨拉麵的湯汁

スープの油に『海苔』をひたす (\$10)
Dip the laver into soup

2 用海苔將米飯機靈的包起來

ライスを海苔でクルッと smart に包んで一口!
Wrap the rice smart by the laver

3 按個人口味添加桌子上 提供的豆瓣醬和芝麻將 更加美味

お好みで、卓上の豆板醬とゴマをかけると
さらに美味!
Add the chili bean sauce or sesame as you like

瀟灑的吃法 elegant

鹽味豬骨拉麵 + 米飯

塩豚骨ラーメン and ライス
Salty Tonkotsu Ramen + Rice

1 將 2~3 湯匙的湯汁 灑在米飯上面

スープをレンゲで 2~3 杯ライスにかける
2~3 spoonfuls of soup poured over the rice

2 將蔬菜放在米飯上

トッピングの『野菜』を、ライスに
のせて! (\$10)
Put the vegetable on the rice

3 瀟灑的開始吃吧

シャレオツに召し上がれ!
Have your dish elegantly

豪邁的吃法 wild

味噌豬骨拉麵 + 米飯

味噌豚骨ラーメン and ライス
Miso Tonkotsu Ramen + Rice

1 將米飯利落的倒入拉麵中

ライスをスープにぶっ込む!!
Dump the rice into your ramen

2 將半熟蛋痛快的碾碎， 攪拌在拉麵中

トッピングの『味付玉子』を、豪快につぶす。
(\$10)
Crush Seasoned egg into ramen

3 豪邁的攪拌後即可食用

勢いよくワイルドにかき込む!!
Mix it wild



52 叉燒 チャーシュー 叉燒
Roast pork Roast pork
\$30



51 特松組合
Special toppings
\$40

叉燒 x4 調味雞蛋 海苔 x5
Roast pork x4 Seasoned egg Laver



31 米飯 ライス rice \$10



32 叉燒飯 チャーシュー片
Roast pork rice
\$45

單品
Toppings



55 調味雞蛋 味付玉子
Seasoned egg Seasoned egg



54 辣味白蔥 菜味
Spice green onion Spice green onion



53 蔬菜 野菜
Vegetable Vegetable



59 鵪鶉蛋 うずら
Quail egg Quail egg



58 筍乾 メンマ
Menma Menma



57 海苔 のり
Laver Laver



56 菠菜 ホウレンソウ
Spinach Spinach

ALL
\$10