

ラーメンメニュー原材料

Ramen menu raw materials

名物特製トッピング

A5 黒毛和牛 SUKIYAKI-サバイオンソース-、生ハム風黒豚ロースチャーシューのフランボワーズソース添え、
避風塘鶏叉焼、A5 黒毛和牛の肉味噌、シャンピニオンムース、自家製塩漬け胡椒、黒糖クランブル、ツタスコ(チリペッパー
ソース)

・原材料:A5 黒毛和牛 SUKIYAKI(和牛、醤油、味醂、てんさい糖、白ワイン、卵、塩、蜂蜜、黒トリュフ)、生ハム風黒豚ロースのフランボワーズソース添え
(豚ロース、フランボワーズ、玉葱、白ワイン、バター、蜂蜜、塩、胡椒)、避風塘鶏叉焼(鶏もも肉、醤油、蜂蜜、紹興酒、甜麵醬、香辛料、植物油、葱、小麦
粉、てんさい糖、大蒜)、A5 黒毛和牛の肉味噌(和牛、甜面醬、生姜、大蒜)、自家製塩漬け胡椒(胡椒、塩)、黒糖クランブル(黒糖、小麦粉、バター)、ツタス
コ(オリーブ油、植物油、唐辛子、トマト、生姜、大蒜、豆板醤、練り胡麻)、シャンピニオンムース(シャンピニオン、ベルモット、牛乳、大豆、塩)オリーブパウ
ダー、ピメント

Special dish

A5 Wagyu SUKIYAKI-Sabayon Sauce-, Prosciutto-style Black pork roast with Franboise sauce,
Roasted chicken Hong Kong-style, A5 Wagyu minced meat, Homemade Salted pepper, Brown sugar crumble,
Tsutasco (chili pepper sauce)

・ Ingredients: A5 Wagyu SUKIYAKI (Wagyu, soy sauce, mirin, beet sugar, white wine, egg, salt, honey, black truffle), Prosciutto-style Black
pork with framboise sauce (pork loin, framboise, onion, white wine , butter, honey, salt, pepper), Roasted chicken Hongkong-style (chicken,
soy sauce, honey, shaoxing wine, Tianmian sauce, spices, vegetable oil, green onions, flour, beet sugar, garlic), A5 Wagyu minced meat
(Wagyu, Tianmian sauce, ginger, garlic), Homemade Salted pepper (salt, pepper), Brown sugar crumble (brown sugar, flour, butter), tsutasco
(olive oil, vegetable oil, chili, tomato, ginger, garlic, doubanjiang, sesame paste), Champignon mousse (champignon, bellmot, milk, soybeans,
salt), Olive powder, Piment

醤油ラーメン

黒豚ロースチャーシュー、イベリコ豚ベジョータ、A5 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ、

モリーユ茸とポルチーニ茸のクリームソース、バルサミコトリュフクリーム、フィグコンポート、九条葱

・原材料: スープ(地鶏、和牛、地鶏油、干し椎茸、玉葱、セロリ、トマト、リンゴ、生姜、大蒜、浅利、昆布、鰹節、鯖節、煮干し、鯖煮干し、サンマ節、醤油、赤ワイン、味醂、リンゴ酢、ムール貝、ポルチーニ茸、干し貝柱、干し海老、塩)、麺(小麦粉(国産、フランス産)、卵、塩、かん水、クロレラエキス、打ち粉(澱粉))

・具材: 黒豚ロースチャーシュー(豚ロース、塩、蜂蜜、胡椒)、イベリコ豚ベジョータ(豚バラ、塩、蜂蜜、胡椒)、A5 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ(和牛、醤油、味醂、白ワイン、てんさい糖)

・ソース: バルサミコトリュフクリーム(バルサミコ酢、黒トリュフ、オリーブ油、塩、胡椒、増粘剤)、茸クリームソース(モリーユ茸、ポルチーニ茸、生クリーム、塩、胡椒)、フィグコンポート(いちじく、赤ワイン、味醂、蜂蜜)

Soy sauce Ramen

Black pork loin char siu, Iberian pork bellota, A5 Wagyu shabu-shabu, Mushroom cream sauce of morel mushroom and porcini mushroom, Balsamic truffle cream, Fig compo, Kujo green onion

・Soup ingredients: (Premium chicken, Wagyu, Premium chicken oil, dried shiitake mushrooms, onions, celery, tomatoes, apples, ginger, garlic, dried bonito, clam, kelp, dried bonito, dried mackerel, dried sardines, dried pike, soy sauce, red wine, mirin, apple vinegar, mussels, porcini mushrooms, dried pecten albicans, dried shrimp, salt)

・Noodles ingredients: (wheat flour (Japan, French), egg, salt, brackish water, chlorella extract, dusting (starch))

・Ingredients: Black pork loin char siu (pork loin, salt, honey, pepper), Iberico pork bellota (pork belly, salt, honey, pepper), A5 Wagyu beef shabu-shabu (Wagyu, soy sauce, mirin, white wine, beet sugar)

・Sauce: Balsamic truffle cream (balsamic vinegar, black truffle, olive oil, salt, pepper, thickener), Mushroom cream sauce (morel mushroom, porcini mushroom, fresh cream, salt, pepper), Fig compote (fig, red wine, mirin, Honey)

塩ラーメン

黒豚ロースチャーシュー、イベリコ豚ベジョータ、A5 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ、
白インゲン豆とポットルガのソース、パカラオ、ドライマト、九条葱

・原材料: スープ(地鶏、和牛、地鶏油、干し椎茸、玉葱、セロリ、トマト、リンゴ、生姜、大蒜、浅利、昆布、鰹節、鯖節、煮干し、鯖煮干し、サンマ節、塩、醤油、白ワイン、味醂、酢、ハーブ、干し貝柱、干し海老)、麺(小麦粉(国産、フランス産)、卵、塩、かん水、クロレラエキス、打ち粉(澱粉))

・具材: 黒豚ロースチャーシュー(豚ロース、塩、蜂蜜、胡椒)、イベリコ豚ベジョータ(豚バラ、塩、蜂蜜、胡椒)、A5 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ(和牛、醤油、味醂、白ワイン、てんさい糖)、パカラオ(鱈塩漬け、胡椒)

・ソース: 白インゲン豆とポットルガソース(白インゲン豆、ポットルガ、バター、白ワイン、塩、胡椒)

Salt Ramen

Black pork loin char siu, Iberian pork bellota, A5 Wagyu shabu-shabu, White beans and bottarga sauce, baccarat, dried tomatoes, Kujo green onion, amaranthus

・ Soup ingredients: (Premium chicken, Wagyu, Premium chicken oil, dried shiitake mushrooms, onions, celery, tomatoes, apples, ginger, garlic, dried bonito, clam, kelp, dried bonito, dried mackerel, dried sardines, dried pike, salt, soy sauce, white wine, mirin, vinegar, herbs, dried pecten albicans, dried shrimp)

・ Noodles ingredients (wheat flour (Japan, French), egg, salt, brackish water, chlorella extract, dusting (starch))

・ Ingredients: Black pork loin char siu (pork loin, salt, honey, pepper), Iberico pork bellota (pork belly, salt, honey, pepper), A5 Wagyu beef shabu-shabu (Wagyu, soy sauce, mirin, white wine, beet sugar)

・ Sauce: White beans and bottarga sauce (white beans, bottarga, butter, white wine, salt, pepper)

和牛担担麵

A5 黒毛和牛肉味噌、A5 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ、刻み玉葱、フライドガーリック、フライドエシャロット、ケッパー、
パルメジャーノレッジャーノ、香辛料、ハーブ

・原材料: スープ(地鶏、和牛、和牛脂、干し椎茸、玉葱、セロリ、トマト、リンゴ、生姜、大蒜、浅利、昆布、鰹節、鯖節、煮干し、鯖煮干し、サンマ節、醤油、赤
ワイン、味醂、リンゴ酢、ムール貝、ポルチーニ茸、干し貝柱、干し海老、塩、胡桃、植物油、胡麻油、辣油、香辛料)、麵(小麦粉(国産、フランス産)、卵、
塩、かん水、クロレラエキス、打ち粉(澱粉))、

・具材: A5 黒毛和牛の肉味噌(和牛、甜面醬、生姜、大蒜)、A5 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ(和牛、醤油、味醂、白ワイン、てんさい糖)

Wagyu dandan Ramen

A5 Wagyu minced meat, A5 Wagyu shabu-shabu, onion, Fried garlic, Fried shallot, Capers,
Parmigiano Reggiano, Spices, Herbs

・ Soup ingredients: (Premium chicken, Wagyu, Wagyu oil, dried shiitake mushrooms, onions, celery, tomatoes, apples, ginger, garlic,
dried bonito, clam, kelp, dried bonito, dried mackerel, dried sardines, dried pike, soy sauce, red wine, mirin, apple vinegar, mussels, porcini
mushrooms, dried pecten albicans, dried shrimp, salt, walnuts, vegetable oil, sesame oil, soy sauce, spices)

・ Noodles ingredients (wheat flour (Japan, French), egg, salt, brackish water, chlorella extract, dusting (starch))

・ Ingredients: A5 Wagyu minced meat (Wagyu, Tianmian sauce, ginger, garlic), A5 Wagyu beef shabu-shabu (Wagyu, soy sauce, mirin,
white wine, beet sugar)

ザ・冷やし中華

鶏胸チャーシュー、錦糸卵、椎茸含め煮、白木耳和えもの、トレビス、ロメインレタス、トマトからし

・原材料: スープ(地鶏、和牛、干し椎茸、玉葱、セロリ、トマト、リンゴ、生姜、大蒜、浅利、昆布、鰹節、鯖節、煮干し、鯖煮干し、サンマ節、醤油、赤ワイン、味噌、リンゴ酢、黒酢、生クリーム、ムール貝、ポルチーニ茸、干し貝柱、干し海老、塩、てんさい糖、胡桃、植物油脂、胡麻油、和牛脂)、麺(小麦粉(国産、フランス産)、卵、塩、かん水、打ち粉(澱粉))

・具材: 鶏胸チャーシュー(塩、蜂蜜、胡椒)、錦糸卵(卵、生クリーム、トリュフオイル、オリーブ油)、椎茸含め煮(醤油、てんさい糖、紹興酒)、白木耳和えもの(醤油、リンゴ酢、てんさい糖、胡麻油、ポツタルガ)、トマトからし(トマト、からし)

The Japanese Chilled Ramen

Chicken breast char siu, Kinshi egg, Stewed shiitake mushrooms, Snow fungus, Trevis, Romaine lettuce, Tomato mustard

・Soup ingredients: (Premium chicken, Wagyu, Premium chicken oil, dried shiitake mushrooms, onions, celery, tomatoes, apples, ginger, garlic, dried bonito, clam, kelp, dried bonito, dried mackerel, dried sardines, dried pike, soy sauce, red wine, mirin, apple vinegar, black vinegar, flesh cream, mussels, porcini mushrooms, dried pecten albicans, dried shrimp, salt, beet sugar, walnuts, vegetable oil, sesame oil, Wagyu oil)

・Noodles ingredients: (wheat flour (Japan, French), egg, salt, brackish water, dusting (starch))

・Ingredients: chicken breast char siu (salt, honey, pepper), kinshi egg (egg, fresh cream, truffle oil, olive oil), stewed shiitake mushrooms (soy sauce, beet sugar, shaoxing wine), snow fungus (soy sauce, apple vinegar, beet sugar, sesame oil, bottarga), tomato mustard (tomato, mustard)

フォン・ド・和牛つけ麺

黒毛和牛ホホ肉のソテー、A5 黒毛和牛肉味噌、A5 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ、九条葱ソース、りんごコンポート、黒糖のクランブル、カプサイシンソース、シャンピニオンムース、刻み玉葱、フライドエシャロット、ハーブ

・原材料: スープ(地鶏、和牛、地鶏油、干し椎茸、玉葱、セロリ、トマト、リンゴ、生姜、大蒜、浅利、昆布、鰹節、鯖節、煮干し、鯖煮干し、サンマ節、醤油、赤ワイン、味醂、リンゴ酢、ムール貝、ポルチーニ茸、干し貝柱、干し海老、塩、バター、小麦粉、牛乳、生クリーム)、麺(小麦粉(国産)、塩、かん水、打ち粉(澱粉))

・具材: 黒毛和牛ホホ肉のソテー(黒毛和牛ホホ肉、塩、胡椒、小麦粉、オリーブ油、醤油、味醂、赤ワイン、蜂蜜、大蒜)、A5 黒毛和牛の肉味噌(和牛、甜面醬、生姜、大蒜)、A5 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ(和牛、醤油、味醂、白ワイン、てんさい糖)、りんごコンポート(りんご、赤ワイン、味醂、蜂蜜)、黒糖クランブル(黒糖、小麦粉、バター)

・ソース: 九条葱ソース(九条葱、生クリーム、オリーブ油、白ワイン、塩)、カプサイシンソース(唐辛子、小麦粉、蜂蜜)、シャンピニオンムース(シャンピニオン、ベルモット、牛乳、大豆、塩)

Wagyu dipping Ramen

Wagyu Sauteed cheek meat, A5 Wagyu minced meat, A5 Wagyu Shabu-Shabu, Kujo green onion Sauce, Apple Compote, Brown sugar crumble, Capsaicin sauce, Champignon mousse, Onion, Fried shallot, Herbs

・ Soup ingredients: (Premium chicken, Wagyu, Wagyu oil, dried shiitake mushrooms, onions, celery, tomatoes, apples, ginger, garlic, dried bonito, clam, kelp, dried bonito, dried mackerel, dried sardines, dried pike, soy sauce, red wine, mirin, apple vinegar, mussels, porcini mushrooms, dried pecten albicans, dried shrimp, salt, butter, flour, milk, fresh cream)

・ Noodles ingredients: (wheat flour (Japan), salt, brackish water, dusting (starch))

・ Ingredients: Wagyu Sauteed cheek meat (Wagyu cheek meat, salt, pepper, flour, olive oil, soy sauce, mirin, red wine, honey, garlic), A5 Wagyu minced meat (Wagyu, Tianmian sauce, ginger, garlic), A5 Wagyu beef shabu-shabu (Wagyu, soy sauce, mirin, white wine, beet sugar), apple compote (apples, red wine, mirin, honey), brown sugar crumble (brown sugar, flour, butter)

・ Sauce: Kujo green onion sauce (Kujo green onion, fresh cream, olive oil, white wine, salt), capsaicin sauce (chili pepper, flour, honey), champignon mousse (champignon, bellmott, milk, soybeans, salt)

お子様醤油ラーメン

黒豚ロース、九条葱、別皿(青森シャモロック味玉ハーフ、九条葱、A5 黒毛和牛の肉味噌、イベリコ豚ベジョータとリンゴのコンポート、小さな煮干しご飯)、野菜ジュース

・原材料: スープ(地鶏、和牛、地鶏油、干し椎茸、玉葱、セロリ、トマト、リンゴ、生姜、大蒜、浅利、昆布、鰹節、鯖節、煮干し、鯖煮干し、サンマ節、醤油、赤ワイン、味醂、リンゴ酢、ムール貝、ポルチーニ茸、干し貝柱、干し海老、塩)、麺(小麦粉(国産、フランス産)、卵、塩、かん水、クロレラエキス、打ち粉(澱粉))、

・具材: 黒豚ロースチャーシュー(豚ロース、塩、蜂蜜、胡椒)

・別皿: 青森シャモロック味玉(地鶏有精卵、醤油、白ワイン、蜂蜜、昆布)、A5 黒毛和牛の肉味噌(和牛、甜面醬、生姜、大蒜)、イベリコ豚ベジョータ(豚バラ、塩、蜂蜜、胡椒)、りんごコンポート(りんご、赤ワイン、味醂、蜂蜜)、黒糖クランブル(黒糖、小麦粉、バター)

・ご飯: (山形県はえぬき米、煮干し粉、うるめ鰯節)

Children's Soy sauce Ramen

Black pork loin, Kujo green onion, Separate plate (Premium egg, Kujo green onion, A5 Wagyu minced meat, Iberian pork bellota and apple compote, small dried sardines rice), vegetable juice

・Soup ingredients: (Premium chicken, Wagyu, Premium chicken oil, dried shiitake mushrooms, onions, celery, tomatoes, apples, ginger, garlic, dried bonito, clam, kelp, dried bonito, dried mackerel, dried sardines, dried pike, soy sauce, red wine, mirin, apple vinegar, mussels, porcini mushrooms, dried pecten albicans, dried shrimp, salt)

・Noodles ingredients: (wheat flour (Japan, French), egg, salt, brackish water, chlorella extract, dusting (starch))

・Ingredients: Black pork loin char siu (pork loin, salt, honey, pepper)

・Separate plate: Premium egg (chicken egg, soy sauce, white wine, honey, kelp), A5 Wagyu minced meat (Wagyu, tianmian sauce, ginger, garlic), Iberico pork bellota (pork belly, salt, honey, pepper), apple compote (apple, red wine, mirin, honey), brown sugar crumble (brown sugar, flour, butter), rice: (Yamagata rice, dried sardines)

お子様塩ラーメン

黒豚ロース、九条葱、別皿(青森シャモロック味玉ハーフ、九条葱、A5 黒毛和牛の肉味噌、イベリコ豚ベジータとリンゴのコンポート、小さな煮干しご飯)、野菜ジュース

・原材料: スープ(地鶏、和牛、地鶏油、干し椎茸、玉葱、セロリ、トマト、リンゴ、生姜、大蒜、浅利、昆布、鰹節、鯖節、煮干し、鯖煮干し、サンマ節、塩、醤油、白ワイン、味醂、酢、ハーブ、干し貝柱、干し海老)、麺(小麦粉(国産、フランス産)、卵、塩、かん水、クロレラエキス、打ち粉(澱粉))

・具材: 黒豚ロースチャーシュー(豚ロース、塩、蜂蜜、胡椒)

・別皿: 青森シャモロック味玉(地鶏有精卵、醤油、白ワイン、蜂蜜、昆布)、A5 黒毛和牛の肉味噌(和牛、甜面醬、生姜、大蒜)、イベリコ豚ベジータ(豚バラ、塩、蜂蜜、胡椒)、りんごコンポート(りんご、赤ワイン、味醂、蜂蜜)、黒糖クランブル(黒糖、小麦粉、バター)

・ご飯: (山形県はえぬき米、煮干し粉、うるめ鰯節)

Children's Salt Ramen

Black pork loin, Kujo green onion, Separate plate (Premium egg, Kujo green onion, A5 Wagyu minced meat, Iberico pork bellota and apple compote, small dried sardines rice), vegetable juice

・Soup ingredients: (Premium chicken, Wagyu, Premium chicken oil, dried shiitake mushrooms, onions, celery, tomatoes, apples, ginger, garlic, dried bonito, clam, kelp, dried bonito, dried mackerel, dried sardines, dried pike, salt, soy sauce, white wine, mirin, vinegar, herbs, dried pecten albicans, dried shrimp)

・Noodles ingredients (wheat flour (Japan, French), egg, salt, brackish water, chlorella extract, dusting (starch))

・Ingredients: Black pork loin char siu (pork loin, salt, honey, pepper)

・Separate plate: Premium egg (chicken egg, soy sauce, white wine, honey, kelp), A5 Wagyu minced meat (Wagyu, tianmian sauce, ginger, garlic), Iberico pork bellota (pork belly, salt, honey, pepper), apple compote (apple, red wine, mirin, honey), brown sugar crumble (brown sugar, flour, butter), rice: (Yamagata rice, dried sardines)