



### 味噌赤丸

18時間煮込んだ秘伝のトンコツスープに、全国から選んだ5種類の味噌を合わせ、特製の「香油」と「背脂」で深みのあるこつてり感を実現した味噌赤丸。ほんのり力オの香りの香油はこの味噌赤丸のためだけに開発した自慢の品。深みのある味わいとコクを楽しみたいなら味噌赤丸。虜になる旨さだ！

八五〇円

- 玉子入り……………九五〇円
- 肉増し……………一〇〇〇円
- チーズ入り……………一〇五〇円

お得！ ◆味噌赤丸 (玉子・バター・コーン入り) 九八〇円



### 味噌白丸

18時間煮込んだ伝統のトンコツスープに、全国から選んだぬかれた5種の味噌を合わせた味噌白丸。麺のど越しを十分に楽しめるサクツとした中太麺はもちろんな自家製麺。分厚いバラチャーシューに、どかんと生姜。さっぱり生姜の味噌とんこつ。クセになる旨さは、どかんとのった生姜の仕業！

八五〇円

- 玉子入り……………九五〇円
- 肉増し……………一〇〇〇円
- チーズ入り……………一〇五〇円

お得！ ◆味噌白丸 (玉子・バター・コーン入り) 九八〇円



### 白丸元味

味にうるさい博多っ子が愛する極細麺ラーメン。白丸はその原点に立ち戻り、麺をさらに細く改良しました。シコシコの細麺に絡むスープは豚骨の深いうま味を主張しています。

七五〇円

- 玉子入り……………八五〇円
- 肉増し……………九〇〇円

風堂定番！博多豚骨ラーメン!!



### 味噌つけ麺

あつあつの昆布だしに泳ぐもっちりとした自慢の太麺があつもりで登場！秘伝のトンコツスープにこつてり味噌、こつてり背脂がハツとする旨さの味噌つけ麺。色々な食材をがっつり煮込んでつくるつけ麺は、アツアツのまま最後まで楽しんでいただきたい。

冷や盛りも始めました 大盛十三〇円 九五〇円

### 一品もの

博多ひとくち餃子……………四〇〇円

カリッと焼いたジューシーなひとくち餃子。皮も具もすべて一風堂オリジナル。ラーメンやビールのおともにもどうぞ！

博多ひとくち餃子(ハーフ)……………二二〇円

チャーシュー盛り……………四五〇円

豚皿……………二五〇円

おつまみ玉子……………一〇〇円

### ごはんもの

豚めし……………二五〇円

あつさり味噌仕立てのタレでさつと煮た豚肉を、白ごはんにのせた豚めし。

肉味噌めし……………一五〇円

甘い肉味噌をアツアツのごはんにの上にかけて肉味噌めし。

おいしいごはん……………一〇〇円

### トッピング

- 半熟塩玉子、のり、ねぎ、野菜増し……………各一〇〇円
- のり・バター・コーン……………二二〇円
- 肉増し……………一五〇円
- チーズ……………二〇〇円

### のみもの

- プレミアムモルツ……………五〇〇円
- トリスハイボール……………三〇〇円

### 替玉 二二〇円 ◆小玉七〇円

◎麺の固さは「ふつう、カタ、バリカタ、粉おとし」から選べます。

いずれも博多細麺です。小玉はもう少し食べたい時にどうぞ。

