



原点の一杯あつさり豚骨

白丸元味

790円

スペシャル 1,020円

十のり・半熟塩玉子・チャーシュー2枚増量

創業当時から今に引き継ぐ一風堂のとんこつラーメンの本流であり、原点の味。18時間の調理と、丸1日の熟成を経て、とんこつの旨味を極限まで抽出した豊かで香り高いシルキーなスープに、博多らしい細麺、丸刃麺線26番がマッチします。

- 玉子入り白丸 890円
- のりねぎ白丸 950円
- 白丸チャーシュー麺 1,070円
- 野菜白丸 990円

KAEDAMA

替玉 130円
小玉 80円



替玉とは、麺のおかわりのことです。
麺のかたさは「ふつう」、「カタ」、「バリカタ」から選べます。

TOPPING

1個 80円						1個 100円		1個 200円			2枚150円 / 4枚280円	
もやし	ねぎ	きくらげ	のり	辛みそ	香油	温泉玉子	半熟塩玉子	タンメン野菜	明太子	からか味噌	チャーシュー	

新年企画 お年替玉
1月1日(月祝)は
替玉1玉 無料!

千葉BLACK

800円

御売切

金田海苔香る、究極の醤油



チャーシューの煮汁に千葉醤油をブレンドし、海苔には千葉ブランド水産物「金田海苔」を使うなど、千葉県の地元食材をふんだんに使った一風堂千葉店 店主が提案する究極の醤油ラーメンです。

千葉BLACK専用に仕込んでいます!

- 黒玉子BLACK 900円
- 金田海苔BLACK 1,000円
- チャーシューBLACK 950円
- メンマBLACK 900円

SIDE DISH



博多ひとくち餃子
420円 / <ハーフ> 220円



明太子ごはん
300円 / <温玉のせ> 400円



温玉のせごはん
260円 / <白ご飯> 160円

DRINK

- 生ビール 500円
- ハイボール 360円
- レモンサワー 360円