



白丸元味

Shiromaru Classic

750円

肉増し 950円

玉子入り 830円



特製白丸
1,050円

創業当時より受け継ぐ味に改良を重ねて辿り着いた、豚骨ならではのまろやかな旨みが溶けこんだスープ。そのスープに絶妙に絡む、小麦本来の香りと歯ごたえを楽しめる極細麺。サッパリと口当たりが良く、余計な飾りのない一風堂の原点とも呼ぶべきストレートな一杯は、豚骨が苦手という女性客や年配の方にも親しまれています。

替玉 120円

小玉 70円

麺のかたさは、**ふつう**、**カタ**、**バリカタ**から選べます。



赤丸新味

Akamaru modern

800円

肉増し 1,000円

玉子入り 880円



特製赤丸
1,100円

白丸元味が正統派の豚骨ラーメンなら、革新派と呼べるのが赤丸新味。スープは、醤油をベースに複数のスパイスを混合した基ダレにより、コクと深みがバージョンアップ。さらに自家製の香味油と辛みそを加えることで味に変化を持たせたのも特徴です。いくつもの味の奥行きと調和を生み出す、豚骨ラーメンの可能性を広げた一杯。

替玉 120円

小玉 70円

麺のかたさは、**ふつう**、**カタ**、**バリカタ**から選べます。



一風堂からか麺

ippudo karaka men

850円

肉入り 1,050円

玉子入り 930円

辛さを選べます。

※辛さは、**普通**・**三辛**・**八辛**・**特辛**・**超特辛**の5段階から選べますが、特辛以上は別次元の辛さになるため、辛いのが苦手な方はご遠慮ください。

数種類の香辛料を配合したピリ辛の肉味噌をトッピング。麺は極細の縮れ麺を採用し、ピリ辛スープの旨味を余すところなく掬い取ります。肉味噌に入ったカシューナッツ片が食感のアクセントに。1989年に大名本店で初登場以来、幾度かの変化を続ける根強い人気のラーメンです。

替玉 120円 小玉 70円

麺のかたさは、**ふつう**、**カタ**、**バリカタ**から選べます。



一風堂かさね味

ippudo kasane aji

850円

肉増し 1,050円
ワンタン入り 1,050円

※現在、一風堂かさね味をご提供しているのは、銀座店、横浜西口店、町田店、高崎店の4店舗のみです。

2001年、16回目の創業の日に本店限定メニューとして誕生。創業からの歳月と、様々な食材との出逢い、ラーメンへの想いを重ね合わせるというコンセプト。豚骨と鶏ガラを素材に、それぞれの旨みを抽出しながら絶妙なバランスで合わせた鶏豚骨スープは、さっぱりとしながらも深みがあり、加水率の高い中太麺を引き立てています。現在は全国4店舗でしか味わえない一杯。

替玉 120円 小玉 70円

麺のかたさは、**ふつう**、**カタ**、**バリカタ**から選べます。



博多つけ麺

hakata tsukemen

(麺 250g / 350g) 850円

大盛 (麺450g) 970円

辛党にオススメ

辛つけ麺^{から} (麺 250g / 350g)
1,050円

博多ならではのつけ麺を作るというコンセプトで、うどん発祥の地とされる博多の歴史を踏まえ、うどんと中華麺の製法を同時に取り入れた麺を開発。この麺に、鰹節、鯖節、鰯節などの魚介エキスを利かせた濃厚な醤油ダレ、背油でこったり感をプラスしたつけ汁が絶妙に絡みます。仕上げに節粉を加えることで、ガツンとインパクトのある一杯にまとめました。

トッピング ●…… 店主オススメ

お好きなトッピングをのせて自分だけのラーメンをお作りください。

70円



温玉

80円



半熟塩玉子



○づけうずら



ねぎ



きくらげ



もやし



自家製ラー油



のり

\お得/
80円のトッピングは、
2つで150円になります。

150円



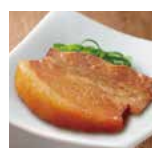
ねぎきくらげ



のりねぎ



のり玉子

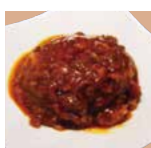


特製チャーシュー (1枚)

200円



明太子



からか味噌



○タンメン野菜



チャーシュー



温ワンタン

300円



○特製チャーシュー

350円

80円・150円・200円
からお好きなもの
1つずつ

○三種盛り

お 飲 み も の

生ビール	480円
瓶ビール(アサヒ・サッポロ・キリン)	480円
角ハイボール	380円
缶チューハイ	350円

HAPPY HOUR

◎ 17:00 ~ 20:00

生ビール

350円



一 品 も の



博多ひとくち餃子

かりっ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のオリジナル。

10個 400円 5個 210円



旨辛水餃子

もちもちの食感が魅力の水餃子。
新しい味わいをぜひご賞味ください。

8個 490円



トマトピクルス

さっぱり&ヘルシー、女性に人気!
トマトとうずらの自家製ピクルス。

390円



ごまQ

ゴマときゅうりのコンボ。
食べたらずハまる、絶品おつまみ!!

390円



チャーシュー盛り

一風堂特製のタレにじっくり漬け込んだ
やわらかチャーシューの盛り合わせ。

530円



いためもやし

野菜をたっぷり摂れるので、ヘルシー。
おすすめの一品です。

500円

酢もつ 420円

ビールにぴったりのさっぱりおつまみ。

ごはんもの

一風堂の米は全て国内産。

銀座店では、宮城県産ひとめぼれを使用しています。



温玉のせごはん

230円

一風堂流玉子かけごはん。卵かけご飯用の特製醤油を使用しています。

※普通の白ご飯もあります。160円



明太子ごはん

(温玉入り) 360円

博多名物の明太子をご飯の上になっぶりON。「一風堂に行ったらラーメンと明太子ごはん」と言われる看板めし。

温玉なし 290円



八カタノチカラ飯

(温玉入り) 420円

香ばしく焼き上げた自家製チャーシューを、博多名物明太子とともにアツアツの白ご飯にのせました。

温玉なし 350円

