

平銷産焼干しをベースに、
3種類の煮干しを加えた、
風味・コクが今までになかった
新しい煮干しラーメンです。
限界まで煮干しの
風味を出しました。

爆一ボ

しょっぱい
は旨い!



780 yen

+400yenでスペシャル盛りにできます

5種類の味噌をブレンドし、
鶏ガラと豚骨、新鮮野菜を
大量に入れたまるやかスープ。
まるでコーンポタージュを
飲んでいるかのような味わい。

コク旨 みそラーメン



800 yen

+400yenでスペシャル盛りにできます

極太の特注麺使用のため、
少々茹で時間を
頂戴致します。

ゴン太中華



800 yen

+400yenでスペシャル盛りにできます

ストリート麺または
ちぢれ麺
をお選びいただけます。

中華そば



650 yen

+400yenでスペシャル盛りにできます

5種類の煮干しを使用した、
濃厚煮干しラーメン。

二ボ キング



800 yen

+400yenでスペシャル盛りにできます

片口いわしと節を大量に
使用し、和食の技法を
使ったあつさり旨味スープ。
貝柱と魚介をたっぷり
使用した自慢の塩ダレと
合わせた一杯。

塩煮干し



800 yen

+400yenでスペシャル盛りにできます

半ライス

80 yen

ライス

100 yen

味噌
オニギリ

150 yen

筋子ごはん
290 yen



スペシャル盛り **400 yen** (チャーシュー 3枚、ネギ、メンマ増し)

チャーシュー / **200 yen** メンマ / **100 yen** ネギ / **100 yen**

当店は原価度外視したスープ作りをしております。
他店の約3倍から5倍の煮干しを使用し、
濃いスープになっているため、
人によっては【しょっぱく感じる】方もおります。
【煮干し】と【鰹】の、割りスープをご用意しておりますので、
しょっぱく感じる方、健康を気にしている
お客様は割スープをご使用ください。