

Night Menu

18:00 -20:30(L.O.)

Ramen Bar



RAMEN BAR

実は当店オーナーシェフは豪州（オーストラリア）在住時、洋食だけでなく日本から輸入した製麺機で製麺や豚の頭から豚骨を取るなどラーメン屋でもシェフをしていました。アジア各国を旅し、世界のトレンドを肌で感じ取り、2年前は超大阪有名店『人類皆麺類』ともコラボレーション、また同店（じんめん）のラーメングランプリにも出場するラーメン通です。

満を持して登場する、ナイトセクションはオーナーシェフが豪州在住からのレシピに改良を加え、日本酒やワインに合うこだわりの2種類のラーメンを提供。特に黒毛和牛が豪快に乗ったラーメンは京風情漂い、錦市場から九条ネギと季節を感じられる生麩があしらえております。オントレーメニューも魚卵を使った餃子や定番の唐揚げなど多数取り揃えております。また、『RAMEN OMAKASE』はラーメンをメインのコース仕立てもご用意しております。ぜひ一度当店のこだわりのラーメンをご賞味ください。

In fact, when our owner chef lived in Australia, he worked as a chef at a ramen shop, making not only Western food but also making noodles with a noodle making machine imported from Japan and taking pork bones from a pork head. Having traveled around Asia and felt the world's trends first-hand, two years ago he collaborated with the super-famous Osaka restaurant "Jinrui Mina Menrui", and is a ramen connoisseur who also participated in the Ramen Grand Prix at the same restaurant.

The long-awaited night section will offer two types of ramen that go well with sake and wine, with the owner-chef making improvements to the recipe from Australia. In particular, the ramen topped with Kuroge Wagyu beef has a taste of Kyoto, and is served with Kujo green onions from Nishiki Market and namafu that makes you feel the season. We also have a large selection of on-tray menus such as gyoza dumplings using fish eggs and standard fried chicken. In addition, "RAMEN OMAKASE" offers ramen as the main course. Please try our specialty ramen once.

Please try our specialty ramen once.



Ramen Bar

ラーメンバル

RAMEN OMAKASE

おまかせ

『RAMEN OMAKASE』はラーメンをメインのコースをご用意しております。
またラーメンや厳選黒毛和牛の肉寿司などに合うペアリングもご用意しております。

"RAMEN OMAKASE" offers ramen as the main course.
We also offer pairings that go well with ramen and sushi made with carefully selected Japanese black beef.

OMAKASE

国産黒毛和牛すき焼き風半熟卵いくら
Roast beef with soft-boiled egg and salmon roe

蟹、いくら、海老水餃子
Crab, salmon roe, Prawn boiled dumplings

うなぎとだし玉子、胡瓜の酢の物
Eel and dashi egg, cucumber vinegared

手羽先のコンフィ
Chicken wing confit

国産黒毛和牛肉寿司
Japanese premium Wagyu beef sushi

Ramen

鶏白湯ラーメン
Pork Belly,
Chicken white soup ramen

炙り国産黒毛和牛、醤油ラーメン
Grilled Japanese black beef sirloin,
Kyoto Nama fu, Kujyo Sharrot

ラーメンの麺の量をお選びいただけます。
大盛、普通、小盛りとお選びください。

You can choose the amount of noodles for your ramen.
Choose from large, regular, or small portions.

柚子シャーベット
Yuzu sherbe

¥5500

¥6050(tax inc.)

ペアリングドリンク (5杯分)

Pairing drinks (5serve)

+¥2500

¥2750(tax inc.)

à la carte

単品

国産黒毛和牛すき焼き風半熟卵いくらのおせ (2piece)
Roast beef with soft-boiled egg and salmon roe

¥780
¥858(tax inc.)

蟹、いくら、海老水餃子 (5piece)
Crab, salmon roe, Prawn boiled dumplings

¥980
¥1078(tax inc.)

うなぎとだし玉子、胡瓜の酢の物
Eel and dashi egg, cucumber vinegared

¥880
¥968(tax inc.)

手羽先のコンフィ (4piece)
Chicken wing confit

¥680
¥748(tax inc.)

国産黒毛和牛肉寿司 (2piece)
Japanese premium Wagyu beef sushi

¥880
¥968(tax inc.)

柚子シャーベット
Yuzu sherbe

¥400
¥440(tax inc.)



Ramen

鶏白湯ラーメン
Pork Belly,
Chicken white soup ramen

¥1180
¥1298(tax inc.)

炙り国産黒毛和牛、醤油ラーメン
Grilled Japanese black beef sirloin,
Kyoto Nama fu, Kujiyo Sharrot

¥1480
¥1628(tax inc.)



RAMEN

ラーメン