



At MOON and BACK, we serve "a bowl everyone can enjoy with peace of mind"—a fusion of Japanese tradition and modern dietary diversity, crafted for the world.

Our owner-chef, Tatsuya Fukuda, spent seven years living in Sydney, Australia, where he served as head chef at a high-end modern Japanese restaurant located in front of the iconic Sydney Opera House. He later brought his expertise to South Korea, producing and launching various restaurants. Drawing on these rich international experiences, Chef Tatsuya is committed to creating dishes that are both safe and delicious for everyone, including those with dietary restrictions due to religion, allergies, or lifestyle choices.

Our ramen lineup features four carefully curated varieties developed from his time abroad and refined in Japan to pair

beautifully with sake. One of our signature dishes showcases premium Kuroge Wagyu beef, seared right before your eyes for a multi-sensory dining experience. We also offer vegan ramen made with umami-rich kelp broth, as well as gluten-free ramen options.

In addition to ramen, we offer sushi, vegan and gluten-free entrées, and a unique "RAMEN OMAKASE" course—a set menu centered around ramen for a refined and immersive tasting experience.

At MOON and BACK, we aim to create a space where people with or without dietary restrictions can enjoy food together at the same table, naturally and comfortably. Through food, we strive to realize an inclusive dining culture where truly no one is left behind.

MOON and BACK は、「誰もが安心して食べられる一杯」を通じて、日本の伝統と現代の多様性が融合する新たな食体験をお届けしています。オーナーシェフ・福田竜也は、オーストラリア・シドニーに7年間在住し、オペラハウス前的高级モダンジャパニーズレストランにて料理長を務めたほか、韓国では複数のレストランプロデュースも経験。その豊富な国際経験を活かし、国籍・宗教・アレルギーなど、食の制限がある方にも「安全で美味しい」食事を提供することを使命としています。当店のラーメンは、オーストラリア在住時代に磨いたレシピをベースに、日本酒との相性を追求したこだわりの4種類をご用意。中でも黒毛和牛を贅沢にトッピングした一杯は、目の前で炙られる演出なども

に、五感でお楽しみいただけます。さらに、昆布の旨味を活かしたヴィーガンラーメンや、グルテンフリー対応ラーメンもございます。また、寿司やヴィーガン・グルテンフリー対応のオントレーメニューも充実しており、「RAMEN OMAKASE」では、ラーメンをメインに据えた特別なコース仕立ての体験も可能です。

MOON and BACK は、食事制限の有無にかかわらず、すべての人が同じテーブルを囲み、自然に食を楽しめる場所を目指します。私たちは、食を通じて「誰一人取り残さない」飲食文化の実現に取り組んでいます。



※お支払いは現金 or カードのみとなります。
お会計はグループ一緒をお願いします。
*Payment can only be made by cash or card.
Please pay the bill together as a group.

おひとり様ワンオーダー制です。
One order per person.

*All ramen is available for take-out.
A container fee of 150 yen will be charged.

SUPER BIG CHICKEN LEG RAMEN

Nishiki Market
Signature



大きな骨付き鶏もも肉と
白湯ラーメン、味玉付き
Large bone-in chicken
thigh, chicken broth soup
Ramen with Egg



No
Pork



Gluten Free
Soy Sauce
Available
On Request

New Standard

¥2680
(inc.tax 2948)

焼き鳥と鶏白湯ラーメン味玉付き
Grilled Teriyaki chicken,,
Chicken white Soup Ramen with Egg



No
Pork



Gluten Free
Soy Sauce
Available
On Request

¥1880 (inc.tax 2068)

Extra Topping

+ 和牛増し Extra Wagyu	¥780 ¥858(tax inc.)
+ チキン増し Extra Chicken	¥780 ¥858(tax inc.)
+ 替え玉 Extra Noodles	¥250 ¥275(tax inc.)
+ ねぎ増し Extra Green Onion	¥100 ¥110(tax inc.)

当店のアレルギー対応に関しまして

当店の麺は、小麦麺とグルテンフリー麺を別々の鍋で茹でておりますので、アレルギーをお持ちの方も安心してお召し上がりいただけます。

Regarding our allergy response

At our restaurant, wheat noodles and gluten-free noodles are cooked in separate pots, so guests with allergies can enjoy their meal with peace of mind.

Gluten-free Noodles

グルテンフリー麺変更できます。 ¥250
Gluten-free noodles available ¥275(tax inc.)
on request.

*All ramen is available for take-out.
A container fee of 150 yen will be charged.

WAGYU

Sukiyaki style

RAMEN

炙り国産 A4 黒毛和牛
すき焼きラーメン 温玉付き
Grilled Japanese Wagyu Beef
Ramen, Sukiyaki Style Ramen with
Soft boiled Egg



No Pork



Gluten Free
Soy Sauce
Available
On Request

¥1880 (inc.tax 2068)



Vegan Ramen

ヴィーガン

Kiyamachi STORE
LIMITED



Vegan Miso Ramen

Soymeat, Seaweed, Beansprut, Tofu skin,
Green Onion, Gari, Bokechoy

日本式味噌拉麺
¥1880 (inc.tax 2068)

Kiyamachi STORE
LIMITED



Vegan Soy Ramen

Soymeat, Seaweed, Beansprut, Tofu skin, 野菜醤油ラーメン
Green Onion, Gari, Bokechoy ¥1880 (inc.tax 2068)

Recommended Topping

温泉卵 Soft Boiled Egg
厚揚げ豆腐 Fried Tofu

Each ¥200
¥220 (tax inc.)

Gluten-free Noodles

グルテンフリー麺変更できます。
Gluten-free noodles available
on request.

¥250 ¥275 (tax inc.)

Latest
Celebrity
Visit in Kyoto

At our Kyoto branch, this tantan ramen was served to the world-famous superstar Madonna, who visited the restaurant on January 4, 2025 and enjoyed the tantan noodles with her daughter Lourdes. Please visit our Kyoto branch.
She ordered the spicy dandan ramen with tofu topping.

Japanese Style Tapas

Meat Tacos

-  国産黒毛和牛タコス (2P) ¥1380
Teriyaki Wagyu Tacos ¥1518(tax inc.)
Wagyu, Avocado, Teriyaki sauce, Tomato salsa, Coriander
-  カルニタス タコス (2P) ¥1080
Carnitas Tacos ¥1188(tax inc.)
Pork Chashu, Avocado, Teriyaki sauce, Tomato salsa, Coriander
-  照り焼きチキンタコス (2P) ¥1080
Teriyaki Chicken Tacos ¥1188(tax inc.)
Teriyaki Chicken, Avocado, Teriyaki sauce, Tomato salsa, Coriander



Vege Tacos

-  大豆ミートアボカドベジ タコス (2P) ¥1080
Soymeat Avocado Vege Tacos ¥1188(tax inc.)
Soymeat, Avocado, Teriyaki sauce, Tomato salsa, Coriander
-  ナスタコス (2P) ¥1080
Eggplant Tacos ¥1188(tax inc.)
Soymeat, Eggplant, Avocado, Teriyaki sauce, Tomato salsa, Coriander
-  アボカドのクリスピー寿司 (2P) ¥1080
Avocado Crispy sushi ¥1188(tax inc.)
Avocado, Soymeat, Teriyaki sauce
-  ナスとアボカドのクリスピー寿司 (2P) ¥1080
Eggplant & Avocado Crispy sushi ¥1188(tax inc.)
Eggplant, Avocado, Soymeat, Teriyaki sauce



à la carte 単品

ラーメンと追加をおすすめします。
We recommend an item from our A La Carte menu as a side dish for orders of ramen

-  焼き枝豆 ¥580
Grilled Edamame ¥638(tax inc.)
- 海老と豚の水餃子 (6piece) ¥980
Prawn and Pork Boiled Dumplings ¥1078(tax inc.)
-  蒸しヴィーガン & グルテンフリー餃子 (6piece) ¥980
Steam Vegan & Glutenfree Dumplings ¥1078(tax inc.)
-  蒸しヴィーガン & グルテンフリー焼売 (4piece) ¥980
Steam Vegan & Glutenfree Shu-mai ¥1078(tax inc.)
-  ムーンバックの照り焼きチキン ¥980
MOON and BACK Teriyaki Chicken ¥1078(tax inc.)
-  きゅうりの一本づけ (自家製スパイシー味噌) ¥580
Cold Piece of Cucumber with Homemade Spicy Miso ¥638(tax inc.)
-  TERIYAKI 厚揚げ ¥780
TERIYAKI Fried Tofu ¥858(tax inc.)  Gluten Free Soy Sauce Available On Request
-  日本風フライドポテト ¥680
Japanese Style Fried Potato ¥748(tax inc.)



ALL TIME Dessert



Basque Cheesecake



Matcha Basque Cheesecake

Rich Gluten Free
Basque Cheesecake 900
濃厚バスクチーズケーキ (inc.tax 990)

Rich Gluten Free
Matcha Basque Cheesecake 900
抹茶濃厚バスクチーズケーキ (inc.tax 990)

Chocolate Banana Brownie
with Vegan Chocolate icecream 1180
チョコバナナブラウニー (inc.Tax 1298)



Matcha Brownie
with Vegan Matcha Icecream 1180
抹茶ブラウニー (inc.Tax 1298)



Maple Sweet Potato
with Vegan Calamel Icecream 900
メイプルスイートポテト (inc.tax 990)



Vegan & Gluten free

Chocolate
Banana
Brownie
with Vegan Chocolate Ice

Carefully Crafted by Our Chef HOME MADE Vegan Ice Cream

ヴィーガンアイスクリーム



1 Scoop
480
(inc.tax 528)

2 Scoops
780
(inc.tax 858)

3 Scoops
980
(inc.tax 1078)

シェフこだわりの自家製ヴィーガンアイスクリーム
豆乳やココナツクリームをベースにし、素材本来の風味を引き立てたシェフこだわりの自家製アイスクリームです。動物性の卵や生クリームは一切使用しておりません。ヴィーガンの方はもちろん、そうでない方もヘルシーで健康的にお楽しみいただけます。

Our homemade vegan ice cream is carefully crafted by our chef using a base of soy milk and coconut cream, bringing out the natural flavors of the ingredients. It contains no animal products such as eggs or dairy cream. Perfect not only for vegans but also for anyone looking for a healthy and delicious treat.



Choice Flavor

Chocolate

Matcha

Caramel Coconuts

Drinks ドリンク Topsy

Traditional
Japanese
Recommend



Japanese Whiskey

● ジャパニーズウィスキー 3 種 飲み比べ Japanese Whiskey Tasting (3 brands)

・ Yamazaki 12y 山崎 12 年 ・ Ao 碧 ・ Chita 知多



A rare whisky,
hard to find
anywhere.

25ml each
3880
(inc.Tax 4268)

Hi - Ball (whiskey)

Kaku Hi - Ball 角ハイボール 680
(inc.Tax 748)

Kyoto Whiskey Hi - Ball 京都ハイボール 880
(inc.Tax 968)

Chita Hi - Ball 知多ハイボール 1080
(inc.Tax 1188)

Ao Hi - Ball 碧ハイボール 1080
(inc.Tax 1188)

Yamazaki Hi - Ball 山崎ハイボール 1800
(inc.Tax 1980)

Yamazaki 12years 山崎ハイボール 12 年 3300
(inc.Tax 3630)

Japanese Sake Today's sake recommendations are written on the whiteboard inside the restaurant.

Kubota Senjyu 久保田 千寿 1680
(inc.Tax 1848)

Toyo Bijin 東洋美人 純米吟醸 1680
(inc.Tax 1848)

Refill Sake 酒お代わり 980
(inc.Tax 1078)

We want you to experience the traditional Japanese flavor of our sake.
We serve it in a Masu Cup. You can take the Masu home with you.

当店の日本酒は風情を感じてもらいたく
桐升でお出ししております。升はお持ち帰りいただけます。



Kyoto
Recommend



Kyoto Local Sake

● 京都日本酒 3 種 飲み比べ Kyoto Local Sake Tasting (3 brands)

・ 英勲 純米酒 (Eikun Junmai)
・ 聚楽第 純米吟醸 (Jurakudai Junmai ginjo)
・ 豪快 上撰 辛口 (Gokai Jyosen)

50ml each
1880
(inc.Tax 2068)



Japanese Syo - chu

Nikaido (wheat) 二階堂 680
(inc.Tax 748)

Kurokirishima (Sweet Potato) 黒霧島 680
(inc.Tax 748)

Daiyame (Sweet Potato) だいやめ 680
(inc.Tax 748)

Recommend



Magical color changing Gin and Tonic

Empress 1908 (Gin)
色が変わる

不思議なジントニック

1180

(inc.Tax 1298)

Japanese Gin

Kinobi (Kyoto craft gin) 季の美 1180
(inc.Tax 1298)

Roku (Japanese craft gin) 六 1180
(inc.Tax 1298)



Beer

Asahi (Draft Beer Tap) アサヒ生ビール 680
(inc.Tax 748)

Kirin gluten free Beer のどしビール 680
(inc.Tax 748)

Gluten free

Asahi DRY ZERO アサヒドライゼロ 680
(inc.Tax 748)

No Alcohol

Fruit wine

Mandarin Orange Wine あらごし みかん酒 780
(inc.Tax 748)

Plum Wine あらごし梅酒 780
(inc.Tax 748)

Yuzu Wine あらごし ゆず酒 780
(inc.Tax 748)



Peach Sour & Strawberry Sour

Sour

Lemon Sour レモンサワー 680
(inc.Tax 748)

Peach Sour ピーチサワー 680
(inc.Tax 748)

Strawberry Sour ストロベリーサワー 680
(inc.Tax 748)

White Wine

Santa Helena Alpacas Semillon (Half bottle) 1980
(inc.Tax 2178)
サンタ・ヘレナ・アルパカ

Red Wine

Santa Helena Alpacas Merlot (Half bottle) 1980
(inc.Tax 2178)
サンタ・ヘレナ・アルパカ

Original Cocktail



Samurai Blue



Tropical Alley



Sake Mojito

Sake Mojito 酒モヒート
Japanese-style mojito made with sake

1380
(inc.Tax 1518)

Tropical Alley トロピカルアリー
A pineapple juice and rum-based drink
that evokes the image of a back alley.

1380
(inc.Tax 1518)

Samurai Blue サムライブルー
A cocktail inspired by the spirit of the samurai,
made with Japanese gin

1380
(inc.Tax 1518)

APHRODITE cocktail



APHRODITE is a special liqueur with shimmering pearl powder dancing inside. It is not available at regular liquor stores, making it a once in a lifetime experience.

- **Sakura Salty Dog** (cherry blossoms) 桜ソルティードッグ 1180
(inc.Tax 1298)
- **Moon Summer Night** (Lychee) ムーンサマーナイト 1180
(inc.Tax 1298)
- **Moon Black Light** (Orange & Grapefruit) ムーンブラックライト 1180
(inc.Tax 1298)

Non-alcoholic Premium Kyoto Japanese tea



Kyoto Uji Gyokuro 1380
TAMAUSAGI (220ml bottle) (inc.Tax 1518)

Tamausagi uses "Uji Gyokuro", which was born from the Uji tea manufacturing method that has been handed down in the long history of Kyoto.

The supreme tea which is created from carefully selected tea leaves and advanced tea manufacturing technology, will satisfy you with the finest covering aroma and flavorful umami.

Tea

Straight Tea, Lemon Tea 680
Peach Tea, Green Tea (inc.Tax 748)
(Hot / Cold)

ストレートティー、レモンティー、ピーチティー、緑茶

Soft Drink

Coke, Coke Zero, Grapefruit Juice
Pineapple Juice,
Ginger Ale, Spakling Water

パイナップルジュース、グレープフルーツ
コーラ、コーラゼロ、ジンジャーエール、
スパークリングウォーター 680
(inc.Tax 748)

Original Drinks

Peach Soda 680
ピーチソーダ (inc.Tax 748)

Strawberry Soda 680
ストロベリーソーダ (inc.Tax 748)

Melon Soda with Ice cream 780
メロンソーダ (inc.Tax 858)

Lemon Soda 680
レモンソーダー (inc.Tax 748)

Matcha Latte (Hot / Cold) 680
抹茶ラテ (inc.Tax 748)

Tap water Free, Hot Water ¥300

KYOTO BEST RAMEN

The Original Seared Wagyu Ramen in Kyoto

"Food for Everyone - No one Left Behind"

Chef Tatsuya is the founder and executive chef of MOON and BACK. With over 23 years of culinary experience, he spent seven years working as a chef in Australia, where he also served as a head chef, blending Japanese tradition with global experience.

At MOON and BACK, we believe food brings people together, offering premium Wagyu, vegan, and gluten-free dishes so everyone can enjoy Kyoto's food culture.

Scan to View Our Full Menu



VEGAN OPTIONS



GLUTEN FREE RAMEN AVAILABLE



NO PORK RAMEN AVAILABLE



Five Pungent Vegetables Free Available



Halal Friendly



MOON & BACK RAMEN BAR



KYOTO MAIN LOCATION



京都本店

Google 4.5 ★★★★★



NISHIKI MARKET ALLEY MOON & BACK



KYOTO NISHIKI MARKET LOCATION

京都錦市場

Google 4.8 ★★★★★



SUSHI ROLL SHOP



KYOTO NISHIKI MARKET LOCATION

京都錦市場

Google 4.9 ★★★★★



KIYAMACHI ALLEY MOON & BACK



KYOTO SAN-JYO LOCATION

京都木屋町

Google 4.7 ★★★★★



MOON & BACK RAMEN BAR



KOBE LOCATION

神戸

Google 4.5 ★★★★★



MOON & BACK



AUSTRALIA SYDNEY LOCATION

シドニー

Google 4.5 ★★★★★

