



“I LOVE YOU TO THE MOON AND BACK”



ブレックファスト

Breakfast

ブランチ
Branch



ラーメン

Ramen

Drinks Bar

ALL TIME

Enjoy

Ramen

ラーメン



炙り国産黒毛和牛、
醤油ラーメン 特製味玉付き
Grilled Japanese Wagyu
beef sirloin Ramen with Egg

単品 ¥1580 (inc.tax 1738)
A la carte ¥1580 (inc.tax 1738)

大きな角煮の鶏白湯ラーメン
味玉付き
Big Pork Belly ,
Chicken white soup ramen
with egg

単品 ¥1580 (inc.tax 1738)
A la carte ¥1580 (inc.tax 1738)

Gluten-free

グルテンフリー麺変更できます。
Gluten-free noodles can be
changed.

¥230
¥253(tax inc.)



Breakfast

ブレイクファスト

Croffle has Ice cream as topping .(※Except maple bacon)

Maple Brown Cheese Croffle
メープルブラウンチーズクロッフル

900
(inc.tax 990)

Cookies & Cream Croffle
クッキー&クリームクロッフル

900
(inc.tax 990)

Red Bean Butter Croffle
あんバタークロッフル

900
(inc.tax 990)

Creme Brulee Croffle
クリームブリュレクロッフル

900
(inc.tax 990)

Two Kinds of Cheese & Maple Bacon Croffle
ブラウンチーズ&パルメザンチーズの
メイプルベーコンクロッフル

900
(inc.tax 990)



Cookies & Cream Croffle



Maple Brown Cheese Croffle

Maple & Pistachio Croffle
メープル&ピスタチオクロッフル

900
(inc.tax 990)

Chocolate & Almond Croffle
チョコ&アーモンドクロッフル

900
(inc.tax 990)

Matcha Croffle
抹茶クロッフル

900
(inc.tax 990)

Plain Croffle
プレーンクロッフル

900
(inc.tax 990)

Apple Cinnamon Croffle
アップルシナモンクロッフル

900
(inc.tax 990)

Dessert デザート



Rich Basque cheesecake



Affogato

Affogato
アフォガート

800
(inc.tax 880)

Rich Basque cheesecake
濃厚バスクチーズケーキ

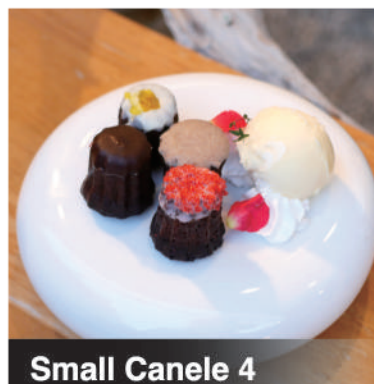
800
(inc.tax 880)

Small Canele 4
小さいカヌレ
シェフセレクション4個
Chef Selection 4ps

800
(inc.tax 880)

Big Canele 6
大きいカヌレ
シェフセレクション6個
Chef Selection 6ps

2100
(inc.tax 2310)



Small Canele 4



Big Canele 6

Special Branch 3 Course

スペシャルブランチ 3 コース (前菜・メイン・ドリンク)

1980 (inc.tax 2178)

Time for **LUNCH**

Appetizer

前菜
Seasonal Salad

Please choose one.

おひとつお選びください。

Main

メイン



Hamburg Steak and Demi-glace Omelet Rice

Hamburg steak, Omelet, Demi-glace, Pickled apple and tomato

ハンバーグオムライス

単品 ¥1580 (inc.tax 1738)
A la carte ¥1580 (inc.tax 1738)



Ayers Rock Sunset Roast Chicken

Roast chicken, Conchiglie, White sauce, Orange sauce, Salad

エアーズロックサンセットローストチキン

単品 ¥1580 (inc.tax 1738)
A la carte ¥1580 (inc.tax 1738)

Drink ドリンク

Please next page choose one from the drink menu.
次のランチドリンクメニューよりおひとつお選びください。

You can choose beer or wine for +¥300.
ビールは +¥300 でお選びいただけます。



Dessert Croffle クロッフル

+250 円でハーフサイズクロッフルをお付けできます。

You can add a half-size croffle for an additional 250 yen.

Please choose one. おひとつお選びください。

Maple & Pistachio
メープル & ピスタチオ

Chocolate and Almond
チョコ & アーモンド

Matcha
抹茶

Plain
プレーン

Apple Cinnamon Croffle
アップルシナモン

Maple Brown Cheese
メープルブラウンチーズ

Cookies & Cream
クッキー & クリーム

Red Bean Butter
あんバター

Creme Brulee
クリームブリュレ

Maple Bacon Croffle
メイプルベーコン

Branch Set Drinks

ブランセットドリンク

Please next page choose one from the drink menu.
次のランチドリンクメニューよりおひとつお選びください。
You can choose beer +¥300.
ビールは +¥300 でお選びいただけます。



Coffee

- Espresso エスプレッソ
- Americano (Hot / Cold) アメリカーノ
- Caffe Latte (Hot / Cold) カフェラテ
- Soy Latte (Hot / Cold) ソイラテ
- Mocha Latte (Hot / Cold) モカラテ
- Caramel Macchiato (Hot / Cold) キャラメルマキアート
- Matcha Latte (Hot / Cold) 抹茶ラテ

Tea

- Straight Tea, Lemon Tea
- Peach Tea (Hot / Cold)
- ストレートティー、レモンティー、ピーチティー

Beverage

Beer
Asahi アサヒビール

+300
(inc. Tax 330)

Soft Drink

- Orange Juice オレンジジュース
- Pineapple Juice パイナップルジュース
- Apple Juice アップルジュース
- Peach Juice ピーチジュース

Ade MOON and BACK Original

- Peach Soda ピーチソーダ
ピーチの香りと果肉の入ったソーダードリンク
- Strawberry Soda ストロベリーソーダ
ストロベリーの香りと果肉の入ったソーダードリンク

- Lemon Lime Bitter レモンライムビター
レモンライムビターはオーストラリアのパブやビーチでよく飲まれる炭酸飲料です！



Kids Menu

キッズメニュー

小学生未満のお子様限定
Limited to children under elementary school age

Small Hamburg Steak and Demi-glace Omelet Rice
with softdrink and Icecream

小さいサイズの
ハンバーグオムライス
お好きなジュースとアイスクリーム付き

単品 ¥780 (inc. tax 858)
A la carte ¥780 (inc. tax 858)



Maple Brown Cheese Croffle 900
メープルブラウンチーズクロッフル (inc.tax 990)

Cookies & Cream Croffle 900
クッキー&クリームクロッフル (inc.tax 990)

Red Bean Butter Croffle 900
あんバタークロッフル (inc.tax 990)

Creme Brulee Croffle 900
クリームブリュレクロッフル (inc.tax 990)

Two Kinds of Cheese & Maple Bacon Croffle 900
ブラウンチーズ&パルメザンチーズの
メイプルベーコンクロッフル (inc.tax 990)



Cookies & Cream Croffle



Maple Brown Cheese Croffle

Maple & Pistachio Croffle 900
メープル&ピスタチオクロッフル (inc.tax 990)

Chocolate & Almond Croffle 900
チョコ&アーモンドクロッフル (inc.tax 990)

Matcha Croffle 900
抹茶クロッフル (inc.tax 990)

Plain Croffle 900
プレーンクロッフル (inc.tax 990)

Apple Cinnamon Croffle 900
アップルシナモンクロッフル (inc.tax 990)

クロッフルにはアイスクリームがついています。※メープルベーコン以外
Croffle has ice cream as topping .(※Except maple bacon)

Dessert デザート



Rich Basque cheesecake



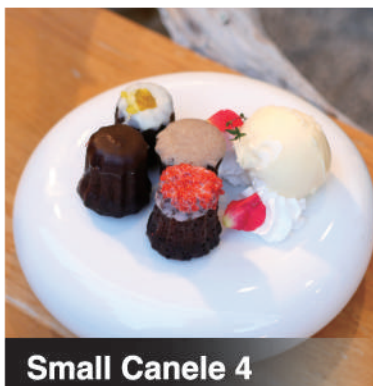
Affogato

Affogato 800
アフオガート (inc.tax 880)

Rich Basque cheesecake 800
濃厚バスクチーズケーキ (inc.tax 880)

Small Canele 4 800
小さいカヌレ (inc.tax 880)
シェフセクション4個
Chef Selection 4ps

Big Canele 6 2100
大きいカヌレ (inc.tax 2310)
シェフセクション6個
Chef Selection 6ps



Small Canele 4



Big Canele 6

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おりました。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.



18:00-21:00 (L.O.)



RAMEN ラーメンバル BAR



à la carte

単品

18:00-21:00(L.O.)

Entree

国産黒毛和牛すき焼き風半熟卵いくらのおせ (2piece) ¥780 ¥858(tax inc.)
Skiyaki Style Wagyu beef with soft-boiled egg and salmon roe

蟹、いくら、海老水餃子 (5piece) ¥980 ¥1078(tax inc.)
Crub, salmon roe, Prawn boiled dumplings

ムーンバックの焼き鳥 (5piece) ¥680 ¥748(tax inc.)
MOON and BACK Chicken Yakitori

国産黒毛和牛肉寿司 (2piece) ¥880 ¥968(tax inc.)
Japanese premium Wagyu beef sushi

シェフセレクション創作寿司 (4piece) ¥1080 ¥1188(tax inc.)
Chef Selection Sushi(Wagyu, Salmon and Ikura,Tuna , Eel)

ミニ豚の角煮丼 ¥680 ¥638(tax inc.)
Small Pork Belly Rice Bowl

Menu

Dinner Ramen



炙り国産黒毛和牛醤油ラーメン
Beef Sirloin Ramen

鶏白湯ラーメン ¥1580
Pork Belly ,Chicken white soup ¥1738(tax inc.)
ramen with Egg

炙り国産黒毛和牛、醤油ラーメン ¥1580
Grilled Japanese black beef sirloin, ¥1738(tax inc.)
Kyoto fu , Kujyo Sharrot with Egg

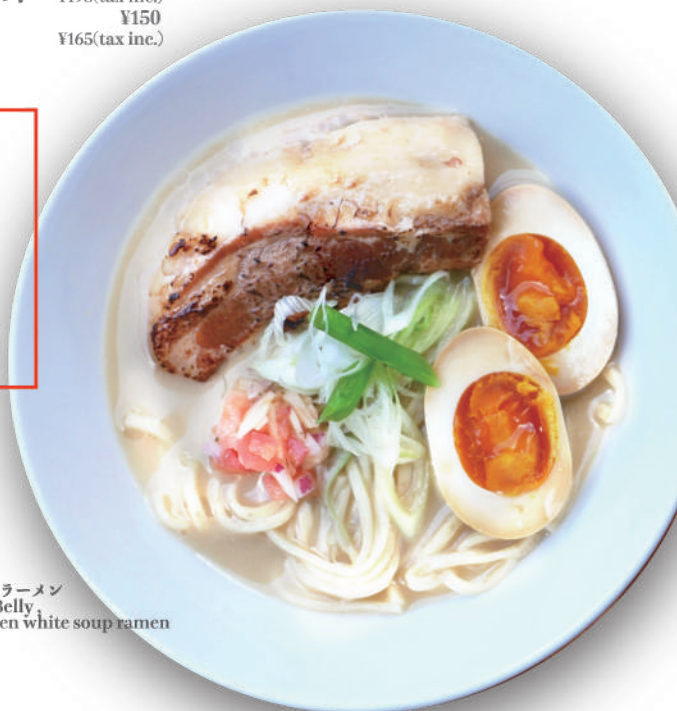
Ad Topping トッピング

うさぎマークの味卵 ¥180
¥198(tax inc.)
麺大盛り ¥150
¥165(tax inc.)

Gluten-free

グルテンフリー麺
変更できます。
Gluten-free
noodles can be
changed.

¥230
¥253(tax inc.)



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

RAMEN

ラーメン

RAMEN OMAKASE

おまかせ

Course

『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 Course Menu

¥5500 pp
¥6050(tax inc.)

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

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

MOON and BACK の焼き鳥
MOON and BACK Style Yakitori

シェフセレクション創作寿司(4piece)
Chef Selection Sushi
(Wagyu, Salmon and Ikura, Tuna, Eel)

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, Kujiyo Sharrot

アイスクリーム抹茶ソースかけ
Ice cream with Matcha sauce

ペアリングドリンク (5杯分)
Pairing drinks (5serve)
+¥2500
¥2750(tax inc.)





インスタ映え!
 色が変わる
不思議なジントニック
 Empress 1908 (Gin)
**Wonder of color
 changing
 Gin and Tonic**
 980
 (inc.Tax 1078)

Fruit wine

Satsuma あらごしみかん酒 680
 umenoyado (inc.Tax 748)

Australia Wine

Red Wine ディーキン・エステート 780 (inc.Tax 858)
 Deakin Estate Victoria AU Glass

White Wine ディーキン・エステート 780 (inc.Tax 858)
 Deakin Estate Victoria AU Glass



Kyoto Whiskey Hi - Ball
 京都ウイスキーハイボール
 880
 (inc.Tax 968)

Hi - Ball (whiskey)

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

Johnnie Walker Hi - Ball 880
 (Green label 15y) (inc.Tax 968)

ジョニーウォーカーハイボール グリーンラベル 15年

Yamazaki Hi - Ball 1500
 山崎ハイボール (inc.Tax 1650)

Chita Hi - Ball 980
 知多ハイボール (inc.Tax 1078)

Yamazaki 12years Hi - Ball 3200
 山崎ハイボール 12年 (inc.Tax 3520)

Bubble

Veuve Clicquot 20000
 Yellow Lavel Brut (inc.Tax 22000)
 ヴェヴ クリコ イエロー ラベル

Beer

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

Asahi DRY ZERO アサヒドライゼロ 580
 No Alcohol (inc.Tax 638)



MOON and BACK Original Cocktail
Sakura Salty Dog 桜ソルティードック
 880
 (inc.Tax 968)

Sour

Lemon Sour レモンサワー 680
 定番のレモンサワー (inc.Tax 748)

Peach Sour ピーチサワー 680
 ピーチの香りと果肉の入ったサワー (inc.Tax 748)

Strawberry Sour ストロベリーサワー 680
 ストロベリーの香りと果肉の入ったサワー (inc.Tax 748)



Peach Sour & Strawberry Sour

Japanese Sake

We have Today's Sake. Please ask Staff. 880~
 スタッフにお尋ねください。

Japanese Syochu

Nikaido 二階堂 680
 (inc.Tax 748)

Kurokirishima 黒霧島 680
 (inc.Tax 748)

All Drinks Take away available

ドリンクテイクアウトできます！



Coffee

Takeaway available

Espresso 440
エスプレッソ
(inc.Tax 484)
(Takeaway 475)

Americano (Hot / Cold) 550
アメリカーノ
(inc.Tax 605)
(Takeaway 594)

Caffe Latte (Hot / Cold) 550
カフェラテ
(inc.Tax 605)
(Takeaway 594)

Soy Latte (Hot / Cold) 550
ソイラテ
(inc.Tax 605)
(Takeaway 594)

Mocha Latte (Hot / Cold) 550
モカラテ
(inc.Tax 605)
(Takeaway 594)

Caramel Macchiato (Hot / Cold) 550
キャラメルマキアート
(inc.Tax 605)
(Takeaway 594)

Matcha La (Hot / Cold) 550
抹茶ラテ
(inc.Tax 605)
(Takeaway 594)



Tea

Straight Tea, Lemon Tea 440
Peach Tea (Hot / Cold) (inc.Tax 484)
(Takeaway 475)

ストレートティー、レモンティー、
ピーチティー

Soft Drink

Orange Juice, Apple Juice, 440
Pineapple Juice, (inc.Tax 484)
Peach Juice, Coke, Spakling Water (Takeaway 475)

オレンジジュース、アップルジュース、
パイナップルジュース、ピーチジュース
コーラ、スパークリングウォーター

Ade MOON and BACK Original

Peach Soda ピーチソーダ 550
ピーチの香りと果肉の入ったソーダードリンク (inc.Tax 605)
(Takeaway 594)

Strawberry Soda ストロベリーソーダ 550
ストロベリーの香りと果肉の入ったソーダードリンク (inc.Tax 605)
(Takeaway 594)

Recommend
当店だけ！

Lemon Lime Bitter レモンライムビター

レモンライムビターはオーストラリアの
パパやピーチでよく飲まれる炭酸飲料です！

550
(inc.Tax 605)
(Takeaway 594)





MOON and BACK Open Sandwich

Toast, soup, salad, bacon, soft-boiled egg, beetroot mayo

ムーンアンドバックオープンサンドイッチ

トースト、スープ、サラダ、ベーコン、温玉、ビートルートマヨ

¥1180 (inc.tax 1298)

Good

MORNING



炙り国産黒毛和牛、
醤油ラーメン 特製味玉付き
Grilled Japanese Wagyu
beef sirloin Ramen with Egg

Ramen

ラーメン

単品 ¥1580 (inc.tax 1738)

A la carte ¥1580 (inc.tax 1738)



Gluten-free

グルテンフリー麺
変更できます。
Gluten-free
noodles can be
changed.

¥230

¥253(tax inc.)

大きな角煮の鶏白湯ラーメン
味玉付き

Big Pork Belly,
Chicken white soup ramen
with egg

単品 ¥1580 (inc.tax 1738)

A la carte ¥1580 (inc.tax 1738)

ALL TIME vegan

ヴィーガン



Ramen

Soy Milk Creamy Ramen (Vegan)

豆乳クリーミーラーメン (ビーガン)

当店のビーガンメニューは、榎茸とオニオンをじっくり炒めて、豆乳で煮込み、醤油と塩こんぶで作った特製タレをベースにしています。このベースの美味しさに、香りづけをプラスするために、黒胡麻ペーストとごま油で仕上げています。さらに、お楽しみいただけるように、こうや豆腐とりんごのピクルス、甘酢づけしたチェリートマトを添えてご提供しています。

このビーガンラーメンは、植物性食材をベースにしており、肉や乳製品を一切使用せずに、風味豊かで満足感のある一皿となっております。健康を気にする方やビーガンの方々にも喜んでいただける一品です。ぜひお試しください。

Our vegan ramen features a delectable blend of sautéed enoki mushrooms and onions, simmered in creamy soy milk with a special sauce made from soy sauce and kombu (kelp). To enhance the flavors, we finish it with black sesame paste and sesame oil. For an extra treat, we serve it with Ko-ya tofu and apple pickles, along with sweet vinegar-marinated cherry tomatoes.

This vegan ramen is entirely plant-based, with no meat or dairy products, yet it offers a rich and satisfying taste. It's a perfect choice for health-conscious individuals and vegans alike. We invite you to give it a try and savor the goodness.

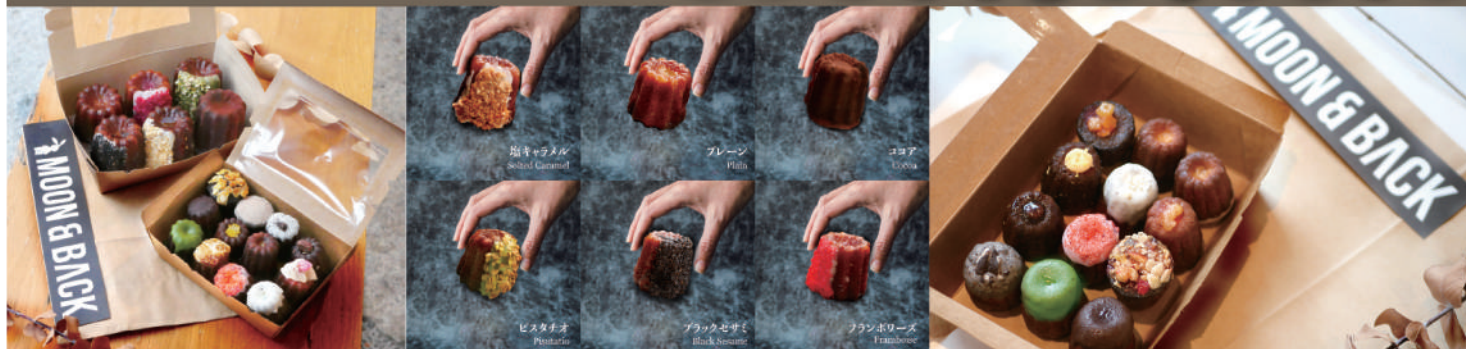
Gluten-free

グルテンフリー麺変更できます。
Gluten-free noodles can be changed.

¥230
¥253(tax inc.)

単品 ¥1580 (inc. tax 1738)
A la carte ¥1580 (inc. tax 1738)

大人気カヌレ Canele



Small 12 種類セット ¥1666

Small Canele 12kind of Piece Set (inc. Tax ¥1800)

Big 6 種類セット ¥2100

Big Canele 6kind of Piece Set (inc. Tax ¥2268)

超濃厚

Super Rich Basque Cheesecake
バスクチーズケーキ

¥760
(inc. Tax ¥703)



Brulee Rusk

ブリュレラスク

Big ¥980 (inc. Tax ¥1058)

Small ¥680 (inc. Tax ¥731)

ホワイトチョコと焦しキャラメルがアクセント



Sweets
クロッフル
Croffle
MOON & BACK

Original

500 (One Tax)

オリジナルクロッフル

プレーン (Plain)

メイプル & ピ스타チオ (Maple & Pistachio)

チョコ & アーモンド (Chocolate & Almond)

抹茶 (Matcha)

アップルシナモン (Apple Cinnamon)

600 (One Tax)

スペシャルクロッフル

メイプルブラウンチーズ (Maple Brown Cheese)

クッキー & クリーム (Cookies & Cream)

あんバター (Soy Bean Butter)

クリームブリュレ (Cream Brulee)

メイプルベーコン (Maple Bacon)

メイプルブラウンチーズ (Maple Brown Cheese)

クッキー & クリーム (Cookies & Cream)

あんバター (Soy Bean Butter)

クリームブリュレ (Cream Brulee)

メイプルベーコン (Maple Bacon)