

# 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 Ramen with Egg

単品 ¥1680 (inc.tax 1848)

A la carte ¥1680 (inc.tax 1848)

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 ¥1680 (inc.tax 1848)

A la carte ¥1680 (inc.tax 1848)

## Gluten-free

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

¥250

¥275(tax inc.)





# MOON & BACK

“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



## MOON and BACK Open Sandwich

Toast, 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、サラダ、ベーコン、温玉、ビートルートマヨ

¥1680 (inc.tax 1848)

# Good

# MORNING

# 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 ¥1680 (inc.tax 1848)

A la carte ¥1680 (inc.tax 1848)



## Gluten-free

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

¥250

¥275(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 ¥1680 (inc.tax 1848)

A la carte ¥1680 (inc.tax 1848)

# Breakfast

ブレックファスト

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

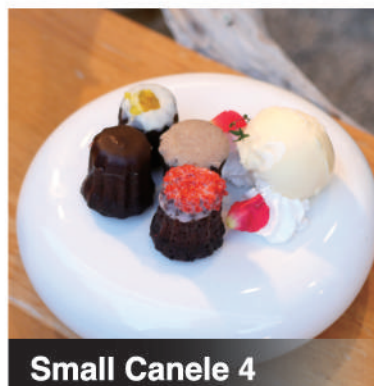
900  
 (inc.tax 990)

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)

2080 (inc.tax 2288)

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 ¥1680 (inc.tax 1848)

A la carte ¥1680 (inc.tax 1848)



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 ¥1680 (inc.tax 1848)

A la carte ¥1680 (inc.tax 1848)

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

## 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パやビーチでよく飲まれる炭酸飲料です！



Beer  
Asahi アサヒビール

+300  
(inc.Tax 330)



# ALL TIME



# Enjoy

# Ramen

ラーメン



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  
アフォガート (inc.tax 880)

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

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

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



Small Canele 4



Big Canele 6

# MOON & BACK 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

## Entree

枝豆

Edamame \*Vegan Available

¥580 ¥638(tax inc.)

海老と豚の水餃子いくら、(5piece)

Salmon roe, Prawn and Pork boiled dumplings

¥980 ¥1078(tax inc.)

ムーンバックの焼き鳥(5piece)

MOON and BACK Chicken Yakitori

¥880 ¥968(tax inc.)

国産黒毛和牛肉寿司(2piece) \*After 21:00 Not Available

Japanese premium Wagyu beef sushi

¥880 ¥968(tax inc.)

シェフセレクト創作寿司(4piece) \*After 21:00 Not Available

Today's Chef Selection Sushi

¥1280 ¥1408(tax inc.)

ミニ豚の角煮丼

Small Pork Belly Rice Bowl

¥780 ¥858(tax inc.)

# Dinner Menu

炙り国産黒毛和牛、醤油ラーメン

Grilled Japanese Wagyu beef sirloin,  
Kujyo Sharrot with Egg

¥1680  
¥1848(tax inc.)

鶏白湯ラーメン

Pork Belly, Chicken white soup  
ramen with Egg

¥1680  
¥1848(tax inc.)

Ad Topping トッピング

うさぎマークの味卵

¥180  
¥198(tax inc.)

麺大盛り

¥200  
¥220(tax inc.)

### Gluten-free

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

¥250  
¥275(tax inc.)



炙り国産黒毛和牛醤油ラーメン  
Beef Sirloin Ramen



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

¥6000 pp  
¥6600(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

いくら、海老水餃子  
Salmon roe, Prawn boiled dumplings

MOON and BACK の焼き鳥  
MOON and BACK Stlye Yakitori

シェフセレクション創作寿司(4piece)  
Chef Selection 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

アイスリム抹茶ソースかけ  
Ice cream with Matcha sauce

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





Recommend

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)



MOON and BACK Original Cocktail

Sakura Salty Dog 桜ソルティードック

980  
(inc.Tax 1078)

### Japanese Sake

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 feel the Japan traditional of our sake.  
We serve it in Masu. 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  
相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 Whiskey Hi - Ball

京都ウィスキーハイボール

880  
(inc.Tax 968)

### Hi - Ball (whiskey)

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

Johnnie Walker Hi - Ball 980  
(Green label 15y) (inc.Tax 1078)

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)  
ヴーヴ 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)

### Fruit wine

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



Peach Sour & Strawberry Sour

### 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)

### Japanese Syo - chu

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 550  
エスプレッソ  
( inc.Tax 605)  
( Takeaway 594)

Americano (Hot / Cold) 650  
アメリカーノ  
( inc.Tax 715)  
( Takeaway 702)

Caffe Latte (Hot / Cold) 650  
カフェラテ  
( inc.Tax 715)  
( Takeaway 702)

Soy Latte (Hot / Cold) 650  
ソイラテ  
( inc.Tax 715)  
( Takeaway 702)

Mocha Latte (Hot / Cold) 650  
モカラテ  
( inc.Tax 715)  
( Takeaway 702)

Caramel Macchiato (Hot / Cold) 650  
キャラメルマキアート  
( inc.Tax 715)  
( Takeaway 702)

Matcha La (Hot / Cold) 650  
抹茶ラテ  
( inc.Tax 715)  
( Takeaway 702)

## Tea

Straight Tea, Lemon Tea 580  
Peach Tea (Hot / Cold) ( inc.Tax 638)  
( Takeaway 626)

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, 580  
Pineapple Juice, ( inc.Tax 638)  
Peach Juice, Coke, Spakling Water ( Takeaway 626)

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 680  
ピーチの香りと果肉の入ったソーダードリンク ( inc.Tax 748)  
( Takeaway 734)

Strawberry Soda ストロベリーソーダ 680  
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 748)  
( Takeaway 734)



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  
パブやビーチでよく飲まれる炭酸飲料です！

680  
( inc.Tax 748)  
( Takeaway 734)



# ALL TIME vegan

ヴィーガン



# Ramen

## Soy Milk Creamy Ramen

豆乳クリーミーラーメン（ビーガン）choose Tofu or boiled Egg

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.

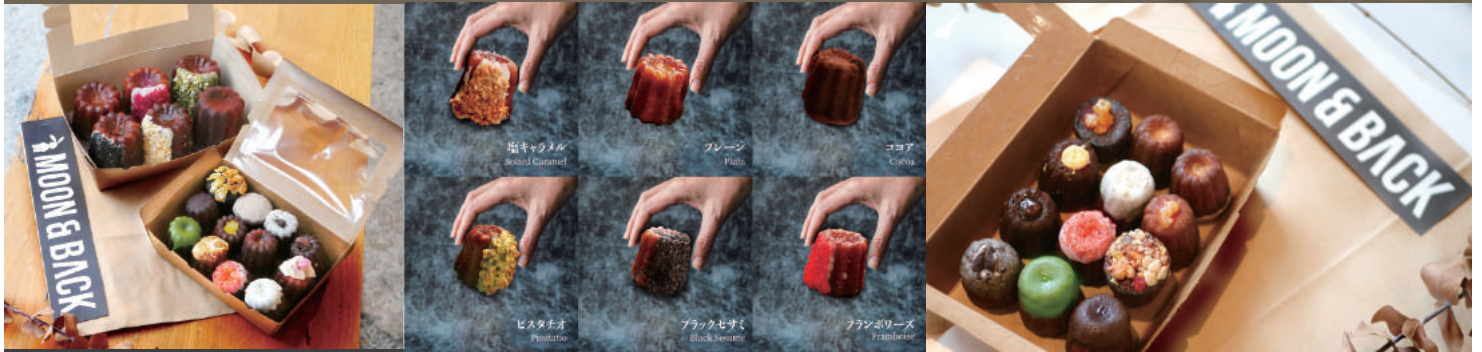
### Gluten-free

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

¥250  
¥275 (tax inc.)

単品 ¥1680 (inc. tax 1848)  
A la carte ¥1680 (inc. tax 1848)

## 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 ¥734)

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

MOON & BACK

ブレーン  
Plane

メイプル & ピスタチオ  
Maple & Pistachios

チョコ & アーモンド  
Chocolate & Almond

抹茶  
Matcha

アップルシナモン  
Apple Cinnamon

500 (inc. Tax)

オリジナルクロッフル  
Original

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

600 (inc. Tax)

スペシャルクロッフル  
Special