



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級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とともに、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用意。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開き、自然に食を楽しむ場所を目指します。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。



RAMEN
ラーメンバル
BAR



**+3% Price
for Card**

※お支払いは現金 or カードのみとなります。(カードは3%)
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. (3% for cards)
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.

V マークのついていない商品につきましては
通常の砂糖を使用しております。

Products without the V mark contain
regular sugar.

ALL TIME

Enjoy Ramen ラーメン



Signature

炙り国産 A4 黒毛和牛
醤油ラーメン 特製味玉付き
Grilled Japanese Wagyu Beef
Ramen ,Prawn Oil, Pork
Chashu with Egg

¥1780 (inc.tax 1958)



No Pork Available



Gluten Free
Soy Sauce
Available
On Request



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



Gluten Free
Soy Sauce
Available
On Request

¥1780 (inc.tax 1958)

Extra Topping

+ 和牛増し Extra Wagyu	¥780 ¥858 (tax inc.)
+ チャーシュー増し Extra Pork	¥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.)



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

¥1780 (inc.tax 1958)

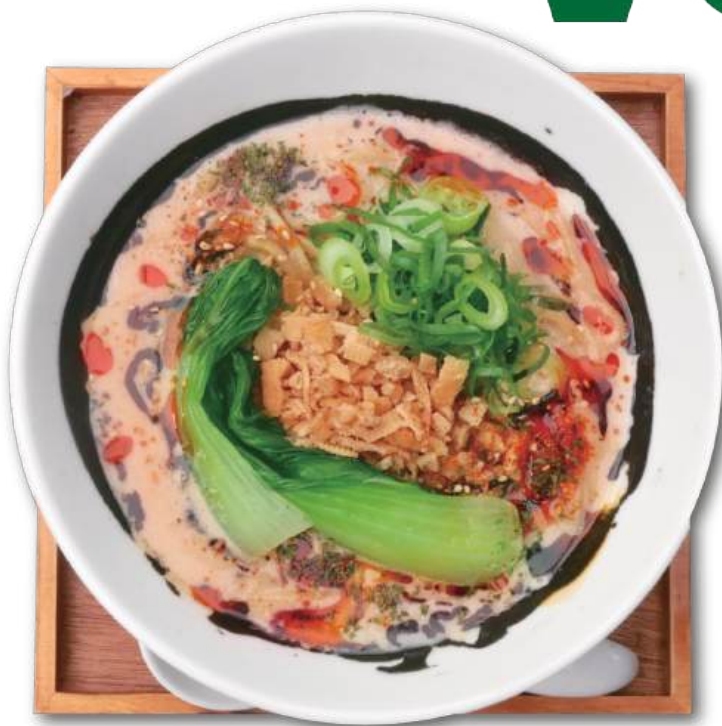
Gluten-free Noodles

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

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

ALL TIME vegan

ヴィーガン



New Spicy Tandan Ramen



スパイシー担々麺

¥1780 (inc. tax 1958)

Sesame Paste, Bok Choy, Tofu skin, Green Onion

Recommendation Topping

温泉卵 Soft Boiled Egg

厚揚げ豆腐 Fried Tofu

Each ¥200
¥220 (tax inc.)

Latest
Celebrity
Visit

This TanDan ramen was served to world-famous superstar **Madonna**, who visited the restaurant on January 4, 2025, and enjoyed the tantanmen noodles with her daughter, Lourdes.

Soy Milk Creamy Ramen (Choose Tofu or Boiled Egg)

豆乳クリーミーラーメン (豆腐 or 温玉)

Sesame Paste, Sweet Marinade Cherry Tomato,
Apple Pickles, Green Onion

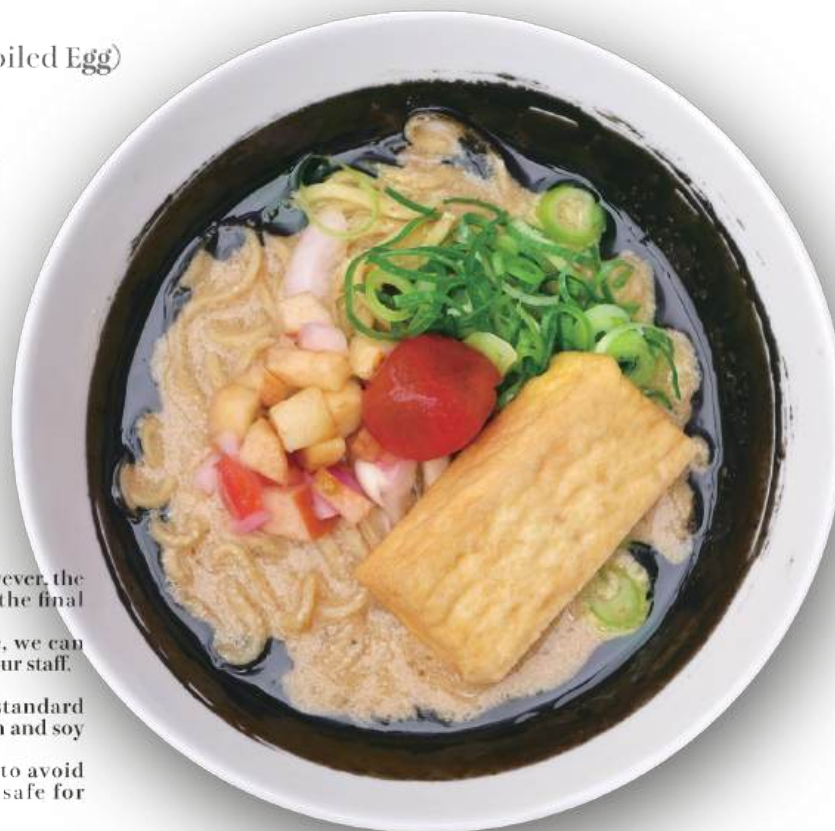
¥1780 (inc. tax 1958)



Gluten Free
Soy Sauce
Available
On Request

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.



For Guests Who Prefer Gluten-Free Options

Our soy sauce is brewed using wheat during the fermentation process. However, the gluten is largely broken down and removed during production, and the final product contains only trace amounts. That said, for guests with celiac disease or severe gluten intolerance, we can substitute with a gluten-free soy sauce upon request. Please feel free to ask our staff.

For guests with mild gluten sensitivity, we recommend enjoying our standard ramen with gluten-free noodles, as the flavor balance of the original broth and soy sauce is carefully crafted.

Our gluten-free noodles are boiled separately from regular noodles, to avoid cross-contamination, and we take great care to ensure they are safe for gluten-sensitive diners.

à la carte

Entree

Menu

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
Grilled Edamame

¥580
¥638(tax inc.)

海老と豚の水餃子いくら、(6piece)
Salmon-roe, Prawn and Pork Boiled Dumplings

¥980
¥1078(tax inc.)



蒸しヴィーガン & グルテンフリー餃子 (6piece)
Steam Vegan & Glutenfree Dumplings

¥980
¥1078(tax inc.)



蒸しヴィーガン & グルテンフリー焼売 (4piece)
Steam Vegan & Glutenfree Dim sum

¥980
¥1078(tax inc.)



ムーンバックの照り焼きチキン
MOON and BACK Teriyaki Chicken

¥980
¥1078(tax inc.)



豚の角煮
Simmered Pork Belly (Kakuni)

¥780
¥858(tax inc.)



和牛と季節の野菜京風蒸し
Wagyu & Seasonal Vegetables Kyoto Style Steamed with Ponzu Sauce

¥1580
¥1968(tax inc.)



季節の野菜京風蒸し
Seasonal Vegetables Kyoto Style Steamed with Ponzu Sauce

¥880
¥968(tax inc.)



きゅうりの一本づけ (自家製スパイシー味噌)
Cold Piece of Cucumber with Homemade Spicy Miso

¥580
¥638(tax inc.)



京都なす田楽
Kyoto Style Nasu Dengaku (Sweet Miso Glazed Eggplant)

¥780
¥858(tax inc.)



TERIYAKI 厚揚げ
TERIYAKI Fried Tofu

¥680
¥748(tax inc.)

Sushi & Sashimi



Gluten
Free SoySauce
Available

お刺身盛り合わせ (8P)
Assorted Sashimi
Salmon, Tuna, Scallops, Snapper

¥1780
¥1958(tax inc.)

炙りサーモン寿司 (3P)
Seared Salmon Sushi

¥1080
¥1188(tax inc.)

マグロの寿司 (3P)
Tuna Sushi (3P)

¥1080
¥1188(tax inc.)

炙り帆立の寿司 (3P)
Seared Scallops Sushi (3P)

¥1080
¥1188(tax inc.)

炙り Wagyu 和牛の寿司 (2P)
Seared Wagyu Sushi (2P)

¥980
¥1078(tax inc.)

シェフおまかせ 4 種寿司
Chef Selectin Sushi (4P)

¥1080
¥1188(tax inc.)

Sushi Roll

サーモンアボカドロール寿司 (3P)
Salmon Avocado Roll

¥1080
¥1188(tax inc.)

照り焼きチキンロール (3P)
Teriyaki Chikcen Roll

¥1080
¥1188(tax inc.)

Vege Sushi



ヴィーガンアボカド寿司 (3 P)
Avocado Teriyaki Sushi

¥1080
¥1188(tax inc.)

稲荷すし (2P)
Vegan Inari Sushi
(Sweet tofu skin, Rice, Sesame)

¥480
¥518(tax inc.)

RAMEN おまかせ OMAKASE Course

Available Time Ask Staff

『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。下記のメニューを全てお楽しみできラーメンは両方お楽しみいただけます。またラーメンや寿司などに合うペアリングもご用意しております。コースのシェアはお断りさせていただいております。

"RAMEN OMAKASE" offers ramen as the main course. You can enjoy all of the menus below while enjoy both types of ramen. We also have pairings that go well with ramen and sushi. We do not allow sharing of courses.



OMAKASE Course Menu

¥6000 pp

¥6600(tax inc.)

焼き枝豆
Grelled Edamame

豚と海老水餃子
Pork and Prawn Boiled Dumplings

MOON and BACK 照り焼きチキン
MOON and BACK Style
Teriyaki Chicken

シェフセクション創作寿司
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 Wagyu Beef Ramen

マンゴーシャーベット
Mango Sorbet



OMAKASE Vegan Course Menu

¥6000 pp

¥6600(tax inc.)

焼き枝豆
Grelled Edamame

ヴィーガン餃子
Steamed Vegan Dumplings

季節の野菜京風蒸し
Seasonal Vegetables Kyoto Style
Steamed Ponzu Sauce

稲荷すし
Inari Sushi

Ramen

豆乳クリーミーラーメン
Soy Milk Creamy Ramen

スパイシー担々麺
Spicy Tantan Ramen

マンゴーシャーベット
Mango Sorbet



OMAKASE Course Menu

All Glutenfree

¥6000 pp

¥6600(tax inc.)

焼き枝豆
Grelled Edamame

グルテンフリー＆ヴィーガン＆餃子
Steamed Glutenfree & Vegan
Dumplings

季節の野菜京風蒸し
Seasonal Vegetables
Kyoto Style
Steamed Ponzu Sauce

シェフセクション創作寿司
Chef Selection Sushi

Ramen

鶏白湯ラーメン
Bok choy,
Chicken White Soup Ramen

炙り国産黒毛和牛、醤油ラーメン
Grilled Japanese Wagyu Beef Ramen

マンゴーシャーベット
Mango Sorbet



ペアリングドリンク (5杯分)

Pairing Drinks (5serve)

+¥2500

¥2750(tax inc.)





Recommend

Magical color
changing
Gin and Tonic

Empress 1908 (Gin)
色の変わる
不思議なジントニック

1180

(inc Tax 1298)

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 experience the traditional Japanese flavor of our sake.
We serve it in 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 酒

● 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)
- ・ 豊漁 純米 辛口無双 (Toyo Junmai)

50ml each

1880

(inc. Tax 2068)



Hi - Ball (whiskey)

Kaku Hi - Ball 角ハイボール 680

(inc Tax 748)

Kyoto Wiskey 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 12years 山崎ハイボール 12 年 3300

(inc Tax 3630)

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)

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) 1180

桜ソルティドッグ

(inc Tax 1298)

• Moon Summer Night (Lychee) 1180

ムーンサマーナイト

(inc Tax 1298)

• Moon Black Light (Orange & Grapefruit) 1180

ムーンブラックライト

(inc Tax 1298)

Beer

Asahi (Draft Beer Tap) アサヒ生ビール 680

(inc Tax 748)

Kirin gluten free Beer のどごしビール 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)

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)

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)

White Wine

Santa Helena Alpacas Semillon (Half bottle) 1680

サンタ・ヘレナ・アルパカ

(inc Tax 1848)

Red Wine

Santa Helena Alpacas Merlot (Half bottle) 1680

サンタ・ヘレナ・アルパカ

(inc Tax 1848)

All Drinks Take away available



Coffee

Takeaway available

Espresso 550
エスプレッソ (inc.Tax 605)

Americano (Hot / Cold) 680
アメリカーノ (inc.Tax 748)

Caffe Latte (Hot / Cold) 680
カフェラテ (inc.Tax 748)

Soy Latte (Hot / Cold) 680
ソイラテ (inc.Tax 748)

Mocha Latte (Hot / Cold) 680
モカラテ (inc.Tax 748)

Caramel Macchiato (Hot / Cold) 680
キャラメルマキアート (inc.Tax 748)

Matcha Espresso Latte (Hot / Cold) 680
抹茶エスプレッソラテ (inc.Tax 748)

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

Oat milk available +100



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 This 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, 680
Orange Juice, Apple Juice, (inc.Tax 748)
Peach Juice, Pineapple Juice,
Ginger Ale, Spakling Water

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、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

Soda MOON and BACK Original

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)

Salt Lemon Mojito 680
塩レモンモヒート (inc.Tax 748)

Lemon Lime Bitter 680
レモンライムビター (inc.Tax 748)

Tap water Free, Hot Water ¥300

ALL TIME Dessert

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

900
(inc.tax 990)

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

900
(inc.tax 990)

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

900
(inc.tax 990)

Apple Cinnamon Croffle
アップルシナモンクロッフル

900
(inc.tax 990)



R Cookies & Cream Croffle



Maple Brown Cheese Croffle



Rich Basque Cheesecake

Rich Basque Cheesecake
濃厚バスクチーズケーキ



900
(inc.tax 990)

Chocolate Banana Brownie
チョコバナナブラウニー



1180
(inc.tax 1298)

Mango Sherbet
マンゴーシャーベット



400
(inc.tax 440)



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
豆乳やココナッ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

Peach

Caramel Coconuts

Strawberry



SUPER **BIG** CHICKEN LEG CHICKEN RAMEN

ONLY 10
SERVINGS AVAILABLE

スーパージョ
新チキン
拉麺

New Standard



No Pork



Gluten Free
Soy Sauce
Available
On Request

¥2580
(inc.tax 2786)

YAKINIKU Japanese style BBQ WAGYU

焼肉

黒毛和牛

¥1880 (inc.tax 2068)
+Extra Wagyu ¥780 (inc.tax 858)
+Rice ¥350 (inc.tax 385)