



MOON & BACK RAMEN BAR BRANCH CAFE

当店オーナーシェフ 福田竜也は豪州（オーストラリアシドニー）で7年間、オペラハウス前的高级モダンジャパニーズレストランで料理長、韓国でレストランプロデューサーなどさまざまなレストランの立ち上げてきました。そのため、ヴィーガンやグルテンフリーなどメニューも多数取り入れたラーメン屋となっております。豪州では日本から輸入した製麺機で製麺などラーメン屋でもシェフをしておりました。

満を持して登場する、ラーメ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、日本酒に合うこだわりの4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目の前で炙られ、またヴィーガンラーメンは昆布で取った旨味を活かしたラーメンとなっております。錦市場から仕入れた食材と季節を感じられる、オントレメニュー、寿司や魚卵を使った餃子や定番の焼き鳥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。

The owner and chef Tatsuya Fukuda of our restaurant has been in Australia (Sydney, Australia) for 7 years, working as the head chef at a fine dining modern Japanese restaurant in front of the Opera House, and as a restaurant producer in South Korea. Therefore, we are a restaurant that has many vegan and gluten-free options on the menu.

In Australia, I also worked as a chef at a ramen restaurant, making noodles using a noodle machine imported from Japan.

The Ramen is now available, with the owner and chef improving the recipe from his time living in Australia, and offering four types of ramen that go well with sake. In particular, the ramen topped with Japanese Wagyu beef is grilled in front of you, and the vegan ramen is made with the flavor of Konbu (kelp). We offer a wide variety of dishes, including entrees that use ingredients sourced from Nishiki Market and reflect the season, sushi, gyoza made with fish eggs, and classic yakitori. RAMEN OMAKASE also offers ramen as the main course. Please try our special ramen once.

Vegan option Glutenfree



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%)

*Payment can only be made by cash or card.
(3% for cards)

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

¥1680 (inc.tax 1848)



Change Gluten
Free SoySauce
Available

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

¥1680 (inc.tax 1848)

Gluten-free Noodles

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

¥250
¥275 (tax inc.)



Gluten Free

Extra Topping

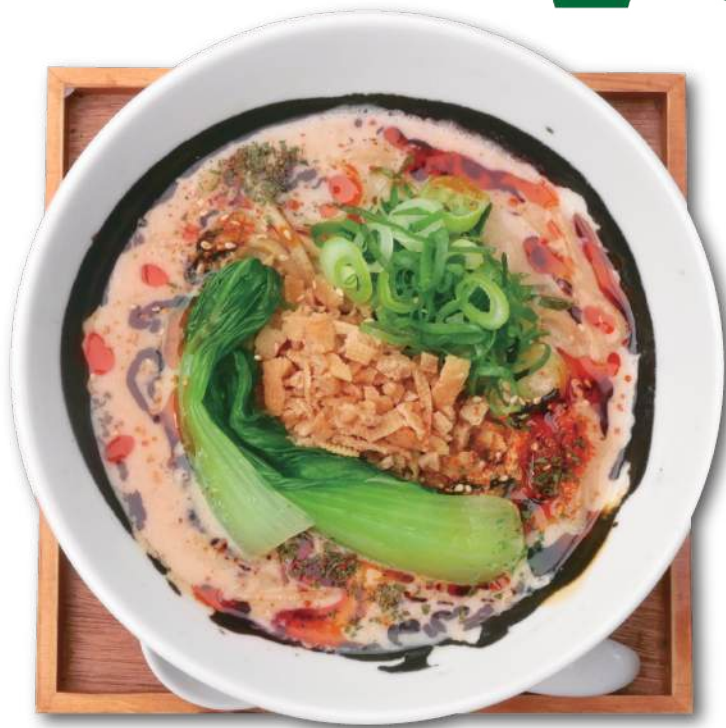
- | | |
|--------------------------|----------------------|
| + 和牛増し Extra Wagyu | ¥780 ¥858 (tax inc.) |
| + チャーシュー増し Extra Pork | ¥780 ¥858 (tax inc.) |
| + 替え玉 Extra Noodles | ¥250 ¥275 (tax inc.) |
| + ねぎ増し Extra Green Onion | ¥100 ¥110 (tax inc.) |



*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

¥1680 (inc.tax 1848)

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 豆乳クリーミーラーメン (Choose Tofu or Boiled Egg)

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

¥1680 (inc.tax 1848)



Change Gluten
Free SoySauce
Available

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.)





à la carte 単品 **Recommended** 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.)
	ムーンバックの焼き鳥 (3 skewers) MOON and BACK Chicken Yakitori	¥880 ¥968(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 ¥968(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.)
	TERIYAKI 卵 TERIYAKI Egg	¥580 ¥638(tax inc.)

Sushi & Sashimi



	お刺身盛り合わせ (6P) Assorted Sashimi Salmon, King fish, Scallops	¥1580 ¥1738(tax inc.)
	炙りサーモン寿司 (3P) Seared Salmon Sushi	¥1080 ¥1188(tax inc.)
	炙り鰯の寿司 (3P) Seared Kingfish 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)	¥880 ¥968(tax inc.)
	炙り 3 種寿司 (3P) Seared 3 kind Sushi	¥1080 ¥1188(tax inc.)
	シェフおまかせ 4 種寿司 Chef Selectin Sushi (4P)	¥1280 ¥1408(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

いくら、海老水餃子
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
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

シェフセレクション創作寿司
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

色が変わる
不思議なジントニック
Empress 1908 (Gin)

Magical color
changing
Gin and Tonic

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 ginjyo)
- ・ 豊漁 純米 辛口無双 (Toryo Junmai)

50ml each
1880
(inc.Tax 2068)



Hi - Ball (whiskey)

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

Haku shu Hi - Ball 1500
白州ハイボール (inc.Tax 1650)

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

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



Kyoto Recommend

Kyoto Whiskey Hi - Ball

京都ウイスキーハイボール

880
(inc.Tax 968)

MOON and BACK Original Cocktail



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

Beer

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

Asahi DRY ZERO アサヒドライゼロ 680
No Alcohol (inc.Tax 748)

Fruit wine

Mandarin Orange Wine あらごしみかん酒 680
(inc.Tax 748)

Plum Wine あらごし梅酒 680
(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 (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)

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)

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)

Aat milk available +100



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

Orange Juice, Pineapple Juice, 580
Apple Juice, Peach Juice, (inc.Tax 638)

Coke, Coke Zero, 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、スパークリングウォーター

Soda 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)

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)

Melon Soda 680
メロンソーダ (inc.Tax 748)

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

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)



ALL TIME Dessert

- R** Maple Brown Cheese Croffle 900
メープルブラウンチーズクロッフル (inc.tax 990)
- R** Cookies & Cream Croffle 900
クッキー&クリームクロッフル (inc.tax 990)
- 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)



R Cookies & Cream Croffle



Maple Brown Cheese Croffle

- 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)
- Mango Sherbet 400
マンゴーシャーベット   (inc.tax 440)

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



Rich Basque Cheesecake



Affogato

Souvenir Enjoy Flotel or Flome



Rich Basque Cheesecake
濃厚バスクチーズケーキ

¥900
¥990 (tax inc.) 



One bottle will make
enough ramen soup for
about 9 servings.

¥2680
¥2894 (tax inc.) 



Check Google
OPEN HOUR

★★★★★
Kyoto Location →



Osaka → 

Kobe → 

 MOON & BACK RAMEN BAR *Special*

Roast Wagyu 炙り和牛まぶし Mabushi Rice



What is Wagyu MABUSHI?

Wagyu-mabushi, made with domestic Wagyu beef, is a luxurious and flavorful Japanese dish. "Mabushi" refers to the style of eating rice by adding or mixing ingredients on top of the rice. This is a dish that highlights the flavor and tenderness of specially selected Wagyu beef, and is accented with condiments such as green onions, seaweed, and wasabi, and the addition of hot spring eggs makes it even richer. We recommend enjoying the wagyu beef and rice as is, changing the taste with condiments, or adding dashi to make it ochazuke-style.

Super 中トロ寿司
Recommend
From Market

Fatty Tuna Sushi (2 piece)



LIMITED

An unforgettable taste

¥1380
¥1518 (tax inc.)