

ご飯に愛されたらーメン 唯一無二の味

「唯一無二の味」

- 地元素材にこだわる
高知県のニラ栽培の農家から直送で仕入れ。米にもこだわりあり。寒暖差の激しい気候の中で丹精込めて育てられたこだわりのお米。高知県仁井田米を使用しており、これがまたあんかけと合うんです。
- くせになるうまさ
味は麻婆豆腐に近いと言われますが、子供でも食べられるくらい辛さはありません。くせになるうまさを是非ご賞味ください。

麺の上には卵・ニラ・唐辛子・ホルモンが入ったあんかけがのっており、麺が見えないくらいポリリューミー。ニラはジャン麺1杯につき約80gと食物繊維もたっぷりです。



ジャン麺 1,050円
ジャン麺ハーフ 900円



ジャン麺と
ごはんを
一緒に。

定番の食べ方としては、
麺を食べたあとは
お米をあんかけの中につっかけ、
またぶっかけずには、
餡掛けご飯にするのも
オススメなので、
どちらの味もお楽しみください。

トッピング

- 辛めプラス 70円
- 激辛プラス 110円
- 鬼辛プラス 200円
- ホルモン増量(半人前) 220円
- ホルモン増量(一人前) 440円
- にんにく 100円
- ちょっといい玉子 120円

麺類

- 玉子おとしジャン麺 1,170円
(ハーフ 1,020円)
- カレージャン麺 1,150円
(ハーフ 1,000円)
- 麺大盛り(1.5玉) 100円
- 麺超大盛り(2玉) 200円

飯

- ジャン飯 1,050円
(ハーフ 900円)
- カレージャン飯 1,150円
(ハーフ 1,000円)

ご飯類

こだわりの高知県仁井田米

- ごはん(中) 200円
- ごはん(大) 250円

- ちょっといい卵の
卵かけご飯
320円

サイドメニュー

- 唐揚げ(2個) 220円
- 唐揚げ(5個) 550円

