

# トッピング

メンマ 100	青ねぎ 100	のり 3枚 150	味付玉子 100
岩磯のり 200	もやし 100	キクラゲ 100	辛子高菜 100
チャーシュー 6枚 300	キムチ 150	明太子 200	

# ごはん

らーめんと一緒にいかがですか

高菜ごはん 210	明太味玉ごはん 290
明太子ごはん 260	焼サバ明太 ごはん 310
チャーシュー ごはん 310	白ごはん 110

# やっぱり

博多らーめんは(替玉)

◆ 麺のおかわり

替玉 100  
大玉 150

麺の硬さが選べます

● 硬 ● 中 ● 軟

● さっぱり ● 少なめ ● 多め

こってり



**豚ばらチャーシュー麺 950**  
肉の旨味を閉じ込めた豚バラ肉のチャーシューをたっぷりのせました

**わんたん麺 900**  
ブリッブリのわんたんが評判です



**博多らーめん 740**  
スープは13時間かけて炊きだした本格博多らーめん由丸の原点です



**由丸らーめん 890**  
由丸の定番。迷ったらこれ!

# とんこつ



**黒チャーシュー麺 1050**  
マー油のスープにチャーシューがボリューム満点



**黒らーめん 850**  
熊本の定番のマー油がかかった絶品スープ

# 塩もやし



**塩もやしらーめん 850**  
たっぷりもやしとにんにく風味の塩とんこつ



**しお岩磯のりらーめん 950**  
岩磯のりがスープの旨味を引き立てます

# 塩もやし



**麦味噌チャーシュー麺 1100**  
自慢の麦味噌に野菜とチャーシューがたっぷり



**麦味噌らーめん 900**  
麦味噌を使った濃厚なスープとそれに負けない太麺で

# 味噌



**濃厚魚介つけ麺 並 900 大1000**  
自慢のとんこつスープに魚介の風味を加え、さらに十種類以上のスパイスを効かせました



**かぼす風味つけ麺 並 900 / 大 1000**  
かぼすの風味を効かせたさっぱりとしたつけ麺

# とんこつつけ麺



**からかチャーシュー麺 1170**  
柚子胡椒スープにチャーシューとのりがよくあいます



**とんこつ担々麺 970**  
自家製ラー油の辛味がクセになる担々麺

# 自家製ラー油

**からか麺 970**  
とんこつスープと柚子胡椒が一度食べたらくせになる

博多らーめんとごはんの組み合わせ



チャーシューごはんセット 950



明太味玉ごはんセット 930



ごまそば  
ごはんセット 1140

博多名物、ゴマだれで和えた真さばの刺身をのせました



焼きサバ明太ごはんセット 950



高菜ごはんセット 850



明太子ごはんセット 900

- セットごはん
- 白ごはん 110
  - 高菜ごはん 110
  - 明太子ごはん 160
  - 明太味玉ごはん 190
  - チャーシューごはん 210
  - 焼サバ明太ごはん 210
  - ごまさばごはん 400
- 単品 550

麺のおかわり

替玉 100

大玉 150

替玉の1.5倍の量

麺の硬さが選べます

硬 ● ヤワ ● 柔

● ふつう ● カタ ● ハリカタ ● 粉落し

油の量が選べます

こってり ● 多め ● ふつう ● 少なめ ● さっぱり

- 麺のトッピング
- 味付玉子 100
  - 青ねぎ 100
  - メンマ 100
  - 辛子高菜 100
  - キクラゲ 100
  - もやし 100
  - のり(3枚) 150
  - キムチ 150
  - 岩磯のり 200
  - 明太子 200
  - チャーシュー(6枚) 300