魚の王様 鯛

割烹料理人が情熱を込める真鯛のラーメン
鯛出汁スープに旬の具材と麺が重なり合います
ぜひ、最後の一滴までご賞味ください

清海 —KIYOUMI—

澄んだ鯛出汁の旨味を愉しむ

あっさり鯛ラーメン
清海（きようみ）

塩・醤油

単品 900 円

深海 —FUKAUMI—

凝縮された深い鯛の味わい

濃厚鯛ラーメン
深海（ふかうみ）

塩・醤油

単品 900 円

鯛ラーメン
情熱の一雫

※ラーメンの具材は旬野菜などを季節に合わせて使用いたします。
写真と異なる場合がございますのでご了承ください。
※アレルギーをお持ちの方や苦手な食材がある方はスタッフまでお声掛けください。

セットメニュー

情熱の一雫 一番人気のセット

自慢の鯛づくしの組み合わせ!!

お好きなラーメン＋
鯛の唐揚げ（小）＋鯛漬けごはん（小）セット
1,650 円

情熱イチ推しの鯛漬けセット

お好きなラーメン＋
鯛漬けごはん セット
1,400 円

少なめで、女性におすすめ♪

お好きなラーメン＋
鯛漬けごはん（小）セット
1,300 円

さっくさくの鯛唐揚げセット

お好きなラーメン＋
鯛の唐揚げ（小）＋鯛だしごはんセット
1,300 円

トッピング追加

トロとろの味付け煮玉子

■ 替玉（清海・深海）		150 円
■ 煮玉子	1玉	100 円
■ 鯛の炙り	1切	100 円
■ 野菜増量		100 円

※すべて税込価格の表記となります。

こだわりの一品

人気のさっくさく唐揚げ

香ばしく揚げた鯛の切り身の唐揚げ

鯛の唐揚げ 700 円

小サイズ 600 円

※写真は通常サイズ

鯛漬け造りをのっけて、贅沢な丼に！

自慢のタレで漬けこんだ鯛の造り

鯛漬けごはん 700 円

小サイズ 450 円

鯛漬け造りのみ 600 円

※写真は通常サイズ（鯛漬け造り7切）
※小サイズは鯛漬け造り3切＋鯛だしごはん（小）

ラーメンのスープと合わせて、出汁茶漬け風にしてみる！?

鯛だしごはん 250 円　白ごはん 200 円

ドリンクメニュー

■ 生ビール	600 円
■ 中瓶ビール（アサヒ・キリン）	650 円
■ ハイボール	600 円
■ レモンチューハイ	600 円
■ ノンアルコールビール（ドライZERO）	400 円
■ ウーロン茶	300 円
■ オレンジジュース	300 円
■ リンゴジュース	300 円
■ コーラ	300 円

※すべて税込価格の表記となります。

ちょっとひと振り

Taste Custom

鯛出汁スープの味をより引き立てる
味の変化をお楽しみください

あなたの好みに合う最高の組み合わせを見つけてみませんか？

柚子 塩

塩ラーメンには一番の相性！
さわやかな香りが風味を引き立てます

梅肉ドライ 塩

塩ラーメンと抜群のコンビネーション
鯛だしごはんに振りかけても美味しい

燻製醤油 醤油

旨味と香りを引き出した特製の醤油
醤油ラーメンの味変にご利用ください

胡麻 塩 醤油

香り立つ、こだわりのゴマを選びました
ゴマ好きの方がクセになる味の変化です

胡椒 塩 醤油

スパイシーな粗挽きこしょうです
かけすぎ注意！ふた振り程度がオススメ

カレー粉 塩 醤油

当店オリジナルブレンドのカレー粉
衝撃のカレー風味をお楽しみください

みんなの好きな鯛ラーメンの食べ方を教えて下さい
＃情熱の一雫 のタグをつけて投稿してね

塩ベースと醤油ベース違いについて

塩ベース 一口食べるだけで口いっぱいに広がる鯛の風味と旨み。大将がこだわりぬいた極上のスープに仕上がっております。お好みで柚子や梅肉ドライを入れていただくと、より一層旨味が引き立ちます。

醤油ベース 情熱の一雫オリジナルの自家製醤油を使用し、醤油の旨味の後からやってくる鯛の出汁を感じる一杯に仕上げました。また、お好みで胡麻やカレー粉を入れていただいても美味しく召し上がっていただけます。

鯛ラーメン
情熱の一雫

ホームページ　instagram