



もりずみキッチンの約束

一番大切にしたのは、「安心して、毎日でも食べられるおいしさ」当たり前のことを当たり前に。召し上がって下さるみなさまのことを一番に考えた“らぁ麺”です。

N
O
O
D
L
E

麺

国産中力小麦を使用した特製平打ち麺。旨みの詰まったスープとの相性は抜群で、しっかりとした食べ応えがありながらも、しなやかでなめらかな口あたりです。

We use only Japanese flour in the production of our homemade, flat noodles. A perfect match for umami filled soup, our noodles provide a great mix of firmness and flavor.

S
O
U
P

汁

鶏をベースに、20種類の素材の旨みをじっくりと引き出した澄んだ味わいのスープ。高栄養価でありながら、塩分・カロリーは控えめ、添加物は一切使用しておりません。最後の一滴まで安心してお召し上がり下さい。

This soup is chicken based, and blends 20 ingredients to bring out a rich, umami flavor. While being high in nutrients, we reduced sodium and calories.

No artificial flavors or preservatives are added. Please enjoy to the last drop!

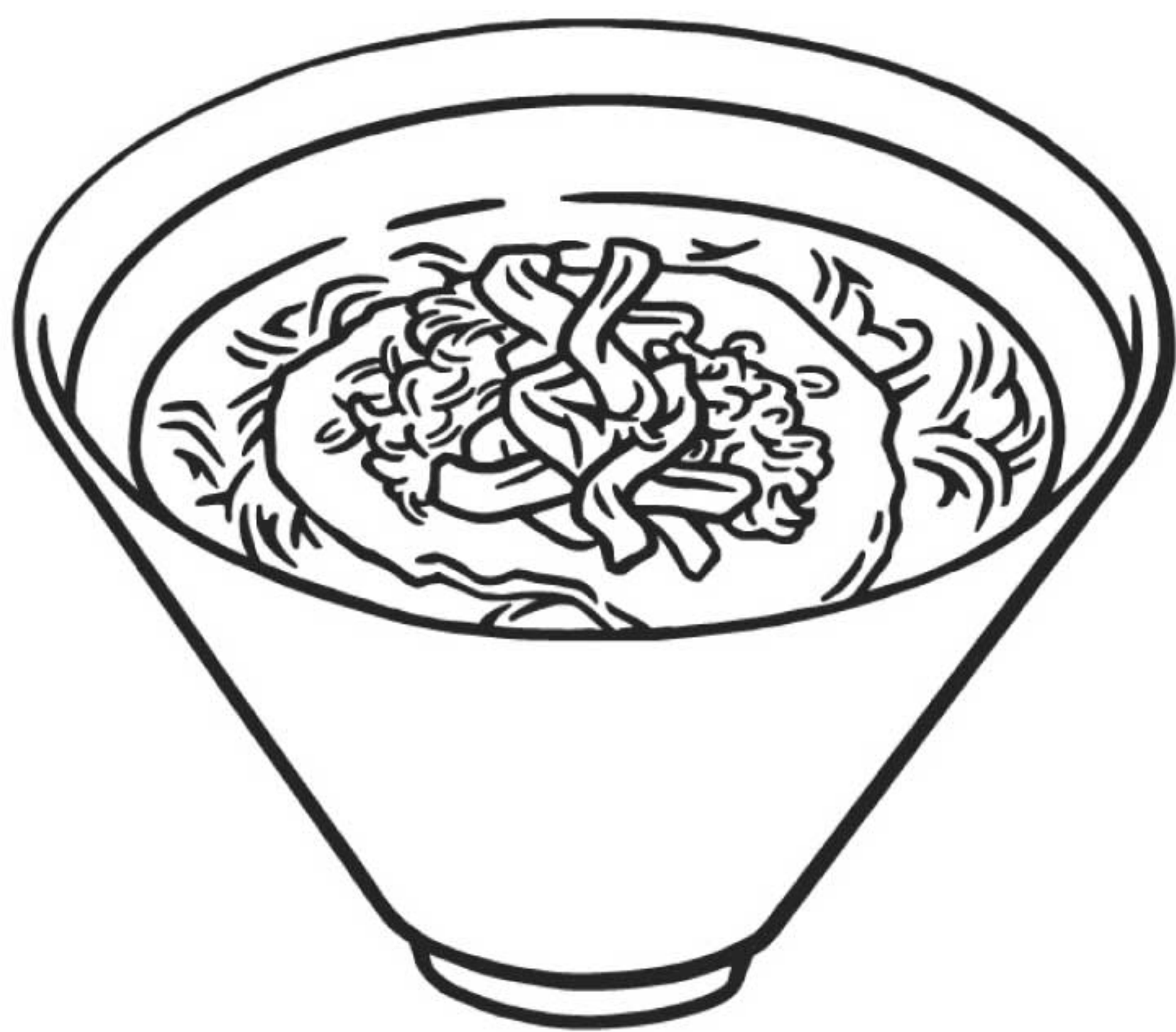


RAHMEN PRODUCER

森住 康二 | MORIZUMI YASUJI

1967年東京生まれ。フレンチの世界で10年間活躍した後、ラーメンの世界の奥深さに魅せられ、足を踏み入れる。“極上の一杯”の為に研究を重ねる中で日本を代表する職人となり、日本のみならず海外にも店舗を構え、2012年「ミシュランガイド香港・マカオ2011」に掲載された「MIST」にて「星」を獲得。また、当店系列店舗である「播磨坂もりずみ」は、2015年、2016年と2年連続で「ミシュランガイド東京」のビッグルマンに掲載されている。日々、旨みの探求を重ねる中で、その味はさらに研ぎ澄まされ、進化を遂げている。

この味にたどり着くまで四半世紀。
極限までじっくりと引き出した
最高濃度の旨み。
澄んだ味わいのそのスープ一滴に
20種類の素材が凝縮しています。
だから、高栄養価なのに
塩分・カロリーは控えめ。
最後の一滴まで、
ゆっくりと安心してめしあがれ。



もりずみキッチン

THE NOODLE BAR

Since 1996, TOKYO



もりずみキッチンの約束

一番大切にしたのは、「安心して、毎日でも食べられるおいしさ」

当たり前のことを当たり前。

召し上がって下さるみなさまのことを一番に考えた“らぁ麺”です。

N
O
O
D
L
E

麺

国産中力小麦を使用した特製平打ち麺。旨みの詰まったスープとの相性は抜群で、しっかりとした食べ応えがありながらも、しなやかでなめらかな口あたりです。

We use only Japanese flour in the production of our homemade, flat noodles. A perfect match for umami filled soup, our noodles provide a great mix of firmness and flavor.

S
O
U
P

汁

鶏をベースに、20種類の素材の旨みをじっくりと引き出した澄んだ味わいのスープ。高栄養価でありながら、塩分・カロリーは控えめ、添加物は一切使用しておりません。最後の一滴まで安心してお召し上がり下さい。

This soup is chicken based, and blends 20 ingredients to bring out a rich, umami flavor. While being high in nutrients, we reduced sodium and calories.

No artificial flavors or preservatives are added.

Please enjoy to the last drop!



醤油らぁ麺 SHOYU RAHMEN | 醤油拉面

風味豊かな醤油に旨みを凝縮した澄んだ味わいの「旨み出汁」を
バランスよく配合した「もりずみキッチン」のスタンダード。



MORIZUMI KITCHEN'S STANDARD, THIS RAHMEN BOWL USES A BOLD AND SAVORY SOY SAUCE.



SPECIAL SHOYU RAHMEN

特製醤油らぁ麺 | 特制醤油拉面

チャーシュー2枚・煮玉子・のり・ネギ・メンマ・豚挽肉

¥1,100 (税込 ¥1,188)  



CHASHU PORK SHOYU RAHMEN

¥980

醤油チャーシュー麺 | 醤油叉烧拉面

(税込 ¥1,058)

チャーシュー3枚・ネギ・メンマ



GREEN ONION SHOYU RAHMEN

¥930

醤油ネギらぁ麺 | 醤油葱花拉面

(税込 ¥1,004)

チャーシュー1枚・和えネギ・メンマ



SHOYU RAHMEN

¥780

醤油らぁ麺 | 醤油拉面

(税込 ¥842)

チャーシュー1枚・ネギ・メンマ



EXTRA NOODLE +¥150

麺大盛り (税込 ¥162)

GYOZA (6PIECES)

焼き餃子(6個)

¥380

(税込 ¥410)

<ALLERGIES> According to food safety laws, we mark 7 allergy categories for our menu. However, we cannot guarantee that during the manufacture of our certain ingredients some allergic contaminants we mixed in. Please consult your physician for final approval.

<アレルギー表示について>食品衛生法にて表示が義務づけられている7品目をマークで表示しています。ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。最終的には担当医と相談の上、お客様自身でご判断ください。

 Wheat  Milk  Egg  Peanut  Soba  Shrimp  Crab



じゆくしお
熟塩らぁ麺 SHIO RAHMEN | 熟盐拉面

日本の伝統的な発酵調味料・塩麹の旨みを活かしたまろやかで
 コクのある至福の一杯。全てのトッピングと相性抜群です。



USING THE TRADITIONAL JAPANESE CONDIMENT OF SHIO-KOJI - FERMENTED SALT -
 THIS RAMEN BOWL OFFERS A SMOOTH AND MELLOW FLAVOR.



SPECIAL SHIO RAHMEN

特製熟塩らぁ麺 | 特制熟盐拉面

チャーシュー2枚・煮玉子・のり・ネギ・メンマ・豚挽肉

¥1,100 (税込¥1,188)  



GREEN ONION SHIO RAHMEN

熟塩ねぎらぁ麺 | 熟盐葱花拉面

チャーシュー1枚・和えネギ・メンマ

¥1,000
 (税込¥1,080)



SHIO RAHMEN

熟塩らぁ麺 | 熟盐拉面

チャーシュー1枚・ネギ・メンマ



¥850
 (税込¥918)



**SHIO RAHMEN
 W/ VEGETABLE AND HERB**

野菜とハーブの塩らぁ麺
 蔬菜香草盐味拉面

ブロッコリー・しいたけ・トマト・ミント・豚挽肉

¥900 (税込¥972)  



EXTRA NOODLE +¥150
 麺大盛り (税込¥162)

GYOZA (6PIECES) ¥380
 焼き餃子(6個) (税込¥410)



味噌らぁ麺 MISO RAHMEN | 味噌拉面

木樽で熟成させた信州産 浮糀味噌を使用し、
素材と旨味を活かしながらスープに溶け込ませています。



THE MISO USED IN THIS SOUP IS MADE FROM SHIO-KOJI - FERMENTED SALT -
AND AGED IN WOODEN BARRELS TO BRING OUT ITS UNIQUE FLAVORS.



SPECIAL MISO RAHMEN

特製味噌らぁ麺 | 特制味噌拉面

チャーシュー 2枚・煮玉子・のり・ネギ・メンマ・豚挽肉

¥1,100(税込 ¥1,188)  



GREEN ONION MISO RAHMEN

¥980

(税込 ¥1,058)

ネギ味噌らぁ麺 | 葱花味噌拉面

和えネギ・メンマ・豚挽肉



SPICY MISO RAHMEN

¥950

(税込 ¥1,026)

辛味噌らぁ麺 | 辣味噌拉面

ネギ・メンマ・豚挽肉・辛味噌



MISO RAHMEN

¥830

(税込 ¥896)







味噌らぁ麺 | 味噌拉面

ネギ・メンマ・豚挽肉



<ALLERGIES> According to food safety laws, we mark 7 allergy categories for our menu. However, we cannot guarantee that during the manufacture of our certain ingredients some allergic contaminants we mixed in. Please consult your physician for final approval.

<アレルギー表示について>食品衛生法にて表示が義務づけられている7品目をマークで表示しています。ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。最終的には担当医と相談の上、お客様自身でご判断ください。

 Wheat  Milk  Egg  Peanut  Soba  Shrimp  Crab

旨みそば (油そば) 太麺180g UMAMI SOBA | 美味荞麦面

かき油、しょうゆ、オリーブオイルが織りなす
旨みのハーモニーを味わい尽くす逸品。

THE NOODLE BOWL BLENDS OYSTER SAUCE, SOY SAUCE,
AND OLIVE OIL TO ACHIEVE A PERFECT BALANCE OF FLAVOR.

UMAMI SOBA

旨みそば | 美味荞麦面

そばろ・ネギ・メンマ・
刻みのり・クラッシュピーナッツ

¥850
(税込¥918)



ざるらぁ麺 細麺210g ZARU RAHMEN | 笼屉拉面

コクと酸味をあわせ持つ特製のつけ汁とふくよかなコシの麺をシンプルに味わう一皿。
麺を味わった後は、つけ汁をあたたかいスープで割ってお楽しみ下さい。

THIS SIMPLE TSUKEMEN DISH USES A SPECIAL SAUCE OF RICHNESS AND SOURNESS BLENDED.
AFTER FINISHING THE NOODLES, ADD SOUP TO THE SAUCE AND DRINK.





ZARU RAHMEN

ZARU RAHMEN

ざるらぁ麺 | 笼屉拉面



チャーシュー1枚・ネギ・メンマ

¥830 (税込¥896)  

CHASHU PORK ZARU RAHMEN

ざるチャーシュー麺 | 笼屉叉烧面

チャーシュー3枚・ネギ・メンマ

¥1,030 (税込¥1,112)  

※「スープ割」ご用意しております。

ASK FOR SOUP AFTER FINISHING THE NOODLES



お子様らぁ麺

SHOYU RAHMEN FOR CHILDREN ¥500

KIDS醤油らぁ麺 | KIDS酱油拉面 (税込¥540)

半卵・のり・豚挽肉  



GYOZA (CHINESE DUMPLINGS)

焼き餃子 (6個) | 煎饺(6个)

¥380

(税込¥410)



EDAMAME / CUCUMBER

EDAMAME

枝豆 | 毛豆

¥280

(税込¥302)

TOMATO W/ SESAME OIL SAUCE

胡麻トマト | 芝麻番茄

¥380

(税込¥410)

ASSORTED APPETIZER

おつまみ盛り | 小吃拼盘

¥480

(税込¥518)



CHASHU PORK / TOMATO

SEASONED BAMBOO SHOOTS

おつまみメンマ | 小吃笋干

¥280

(税込¥302)

CUCUMBER W/ SESAME OIL SAUCE

胡麻きゅうり | 芝麻黄瓜

¥280

(税込¥302)

CHASHU PORK

ネギチャーシュー | 葱花叉烧

¥450

(税込¥486)

GAPAO RICE

タイ風ごはん

泰国米饭

¥450

(税込¥486)



RICE W/ CHASHU PORK

炙りチャーシューネギ塩ごはん

烤叉烧葱盐米饭

¥450

(税込¥486)



RICE W/ SOFT-BOILED EGG

温玉ごはん | 温泉蛋米饭

¥250

(税込¥270)



RICE

ごはん | 米饭

¥150

(税込¥162)

RICE (SMALL)

小ごはん | 小份米饭

¥100

(税込¥108)



GAPAO RICE / RICE WITH CHASHU PORK

<ALLERGIES> According to food safety laws, we mark 7 allergy categories for our menu. However, we cannot guarantee that during the manufacture of our certain ingredients some allergic contaminants we mixed in. Please consult your physician for final approval.

<アレルギー表示について>食品衛生法にて表示が義務づけられている7品目をマークで表示しています。ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。最終的には担当医と相談の上、お客様自身でご判断ください。

Wheat
 Milk
 Egg
 Peanut
 Soba
 Shrimp
 Crab



NO.1



HARD-BOILED EGG

味付煮たまご | 调味煮鸡蛋

¥150(税込¥162)



BAMBOO SHOOTS

メンマ | 笋干

¥150(税込¥162)



SOFT-BOILED EGG

温玉 | 温泉鸡蛋

¥150(税込¥162)



GREEN ONION

ネギ | 葱花

¥150(税込¥162)



SEAWEED

のり(5枚) | 海苔(5片)

¥150(税込¥162)



CHASHU PORK

チャーシュー(2枚) | 叉焼(2片)

¥200(税込¥216)



塩にオススメ!!



BUTTER CORN

バターコーン | 黄油玉米

¥150(税込¥162)



MINCED PORK

そぼろ | 肉酱

¥150(税込¥162)



味噌にオススメ!!



W CHEESE

ダブルチーズ | 芝士双拼

¥150(税込¥162)



CHICKEN TSUKUNE

鶏つくね 3ヶ | 鸡肉丸子3个

¥200(税込¥216)



<ALLERGIES> According to food safety laws, we mark 7 allergy categories for our menu. However, we cannot guarantee that during the manufacture of our certain ingredients some allergic contaminants we mixed in. Please consult your physician for final approval.

<アレルギー表示について>食品衛生法にて表示が義務づけられている7品目をマークで表示しています。ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。最終的には担当医と相談の上、お客様自身でご判断ください。



