

つけそば

1080円

茹でると1.5倍くらいの重さになります。
はじめの方は中盛りをおすすめしています。

小盛 200g	並盛 250g	中盛 350g +50円	大盛 450g +100円
------------	------------	--------------------	---------------------

※茹でる前の重さです

小盛りご注文の方
トッピングが選べます。

- ① チャーシュー 1枚
- ② 半玉子
- ③ メンマ 4本
- ④ のり 2枚

つけめん 麺200g

1080円

濃厚な鶏白湯に魚介を効かせた濃厚つけそば。
麺は国産小麦 100%の極太麺。
モチモチな食感でスープに負けない存在感。
つくば製麺の特製麺を使用しています。



極太麺のため茹で時間にお時間がかかります。
他のお客様と提供が前後する場合がございます。
あらかじめご了承ください。

つけめん

茨城で食べられているNo.1!!

1080円

肉つけめん

(増量!!角切りチャーシュー)

1370円

小盛りご注文の方
トッピングが選べます。

- ① チャーシュー 1枚
- ② 半玉子
- ③ メンマ 4本
- ④ のり 2枚

つけめん 麺200g

1080円

茹でると1.5倍くらいの
重さになります。
はじめの方は中盛りを
おすすめしています。

小盛
200g

並盛
250g

中盛
350g
+50円

大盛
450g
+100円

極太麺のため茹で時間にお時間がかかります。
他のお客様と提供が前後する場合がございます。
あらかじめご了承ください。

※茹でる前の重さです



濃厚 鶏白湯そば

970円

鶏の旨味が凝縮された濃厚な一杯。
麺はもちろん国産小麦の特注麺。

並盛
150g

大盛
225g
+50円

茹でる前の重さです

まぜそば

1050円

活龍特製の魚介とんこつスープに煮干しをブレンド
麺は極太麺を使用したオリジナルまぜそばです

※フライドガーリックは抜くこともできます



並盛
250g

大盛
350g
+50円

茹でる前の重さです

手もみ中華そば

余計なものを削ぎ落とした

890円



多加水太麺の手もみ麺

並盛
200g

大盛
300g
+50円

茹でる前の重さです

炙りチャーシュー丼

一度食べたら、
また食べたくなる

350円



龍神ぎょうざ

創業当時から変わらない桜川市「龍神麵」
発祥のぎょうざ。特製タレで味付けされ、
グループ第1号店の龍神麵では7割のお客
様が頼む人気のぎょうざ。

380円

