

麺は国産小麦100%使用

つけめん

1080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

増量!!

角切りチャーシュー

肉つけめん

1370円

お得なトクのせ!

写真は“トクのせつけめん”

- チャーシュー 3枚 ● 味玉半玉
● メンマ 4本 ● のり 2枚 増量!

トクのせつけめん

1480円

※写真は“トクのせつけめん”です。

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。

つけめんをご注文のお客様スタッフにお申し付けください



最後までスープを楽しむ 「割りスープ」

つけめんの濃厚なスープを、割りスープ
で薄めて楽しむそば湯のようなものです。
当店では、和風スープを用いています。

手もみ中華そば

890円

余計なものを削ぎ落とした
究極のシンプル

麺が特徴の
王道中華そば

- ① 多加水太麺の手もみ麺

並盛
200g

大盛
300g
+50円

- ② 国産小麦の平打ち(細麺)

並盛
150g

大盛
225g
+50円

※写真は手もみ麺です

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

まぜそば 追いメシ



80円

まぜそば食べ方

- ① にんにく入りで注文 ② 底からよく混ぜる ③ まだまだ混ぜる ④ しっかり混ぜる
⑤ 麺を半分くらい食べる ⑥ 酢を一周、ラー油を4杯入れ混ぜる
⑦ 麺を全部食べきる! 必ず具を残しておく ⑧ 追いメシを入れて食べる



並盛
150g

大盛
225g
+50円

茹でる前の重さです

国産ハマグリと 宇和島鯛の塩そば 1080円

スープ割りもOK!
濃厚なスープをお楽しみください!



並盛
200g

大盛
300g
+50円

茹でる前の重さです

魚介とんこつ醤油 1060円

活龍のつけめんがラーメンに!

魚介濃厚とんこつスープともちもち極太麺

Katsuryu MENU

アレルギー表示

卵

Egg

小麦

Wheat

えび

Shrimp

カニ

Crab

落花生

Peanuts

アレルギー食品 27 品目使用の有無を説明するもので、症状が発症しないことを保証するものではありません。上記の食材を使用、または共通の器具を使用して調理しております。また限定メニューなどのアレルギー品目に関してはスタッフにお尋ねください。



龍神ぎょうざ 380円

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

まずは醤油をつけずに酢と自家製ラー油、または胡椒をつけてお召し上がりください。



ぎょうざセット

(龍神ぎょうざ・半ごはん) 460円

お持ち帰り冷凍ぎょうざ

30個入 1,330円

トッピング

トクのせ (スライスチャーシュー3枚・味玉半玉メンマ4本・大判のり2枚 増量!) 400円

スライスチャーシュー (3枚) 250円

極旨味玉 140円

大判のり 140円

岩のり 140円

極太メンマ 140円

辛ペースト 140円

ネギ増し 60円

ゆず増し 60円

ごはん

ごはん 180円

半ごはん 130円

小ごはん 80円

一度食べたら、また食べたいくなる

炙りチャーシュー丼

350円

ぎょうざ3ヶついた

まんぷくセット

480円



お飲みもの

瓶ビール 500円

コーラ 250円

オレンジ 250円

ウーロン茶 250円

