

つけめん

1080円

肉つけめん

(角切りチャーシュー100g)

1370円

つけめん小盛

小盛ご注文の方は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

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

茨城で食べられているNo.1!!



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。

トクのせ つけめん

1480円

お得なトクのせ!
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!



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。

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

1480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

まぜそば

底から天地を返すようによく混ぜます。

麺を食べきったら、残った具材にご飯を入れて追いメシをするのがまぜそばの楽しみ方。

※フライドガーリックは抜くこともできます

1050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

まぜそば 追いメシ



80円

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
究極のシンプル

890円

① 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

② 国産小麦の平打ち(細麺)

並盛
150g

大盛
225g
+50円

茹でる前の重さです

※写真は手もみ麺です



魚介とんこつ醤油

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。



1060円

並盛
200g

大盛
300g
+50円

茹でる前の重さです

龍神ぎょうざ

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。

380円



白ごはんと
味付けぎょうざは
最高の組み合わせ

ぎょうざセット 460円

(龍神ぎょうざ・半ごはん)

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

低温

チャーシュー丼

350円

炙りチャーシュー丼
+ぎょうざ3ヶついた

まんぷく
セット

480円

