

雲丹



鶏白湯に大量の雲丹を溶けこませた贅沢な一杯。東京ラーメンショー 2018、2019において、2年連続！投票グランプリ第1位を獲得しました。雲丹好きはもちろん、特有の生臭さを消しているのので、老若男女問わず誰でもお楽しみ頂けます。ごゆっくりご堪能ください。

雲丹そば 大盛 50円
並盛 150g 大盛 225g
1,300円

※茹でる前の量です



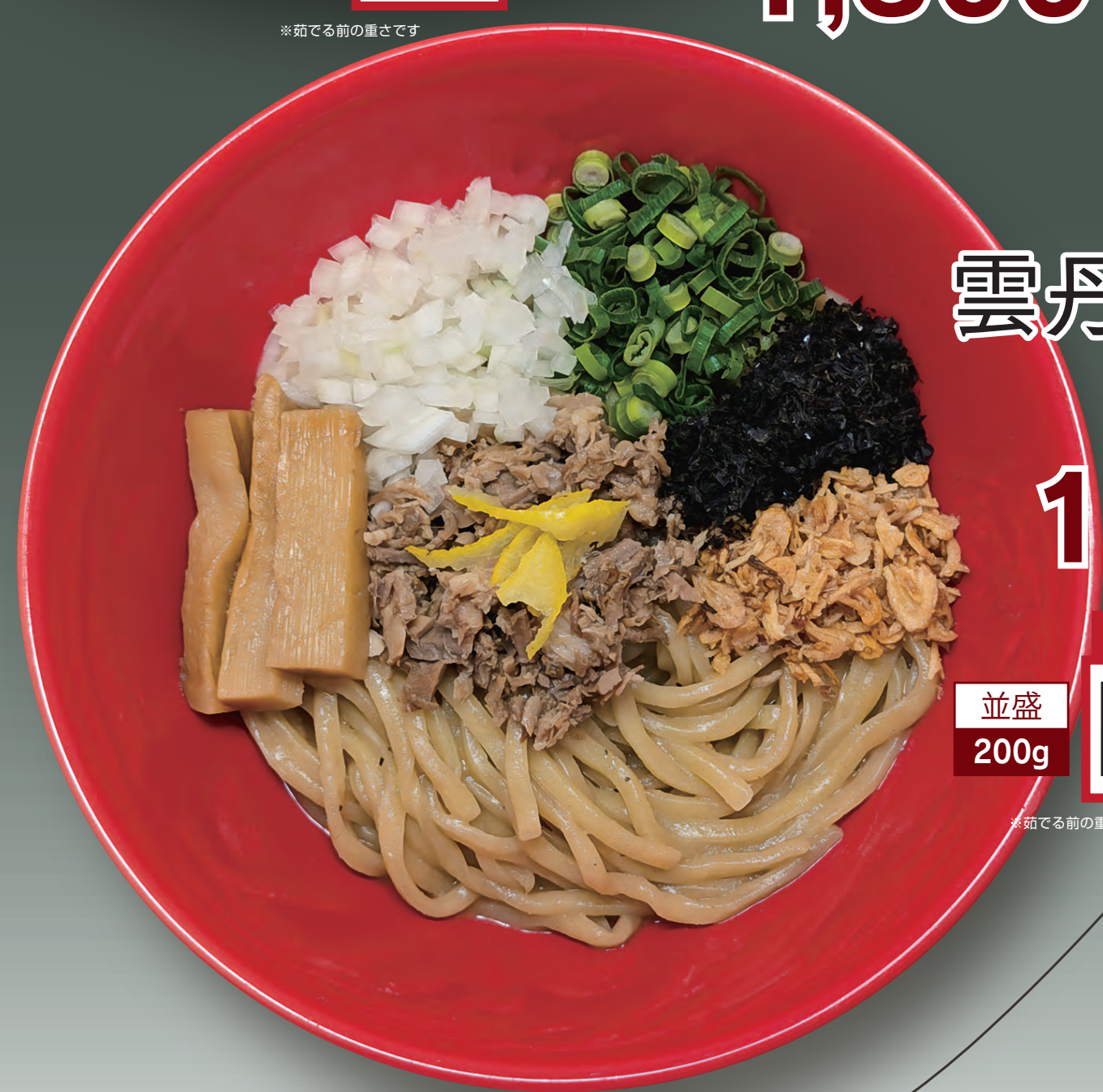
雲丹のつけめん 1,450円 中盛 50円 大盛 100円

濃厚な鶏白湯に大量に生雲丹を溶け込ませてつくる雲丹白湯は、一回の仕込みに30kgの雲丹を使用する規格外な超贅沢なスープ。その贅沢なスープを、熱々の石器に注ぐと雲丹の薫りが湯気と一緒に広がります。国産小麦100%の極太麺は一級品。冷たい麺を入れても、スープは冷めにくく最後まで熱く食べることができます。

半味玉付き 小盛 200g 並盛 250g 大盛 350g 450g
50円 100円

※茹でる前の量です

つけめんは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。



雲丹まぜそば 大盛 50円
1,300円

50円 並盛 200g 大盛 300g

※茹でる前の量です



濃厚伊勢海老そば 大盛 50円
1,200円

50円 並盛 150g 大盛 225g

※茹でる前の量です

伊勢海老

つけめんもラーメンも作り方は同じ。大量の伊勢海老の頭を砕き、洋酒でフランベし香りを引き出しました。そこに純鶏白湯を混ぜ合わせ、伊勢海老の頭を粉碎。素材を活かし作り方に拘り、海老の旨味、風味が凝縮されたスープをお楽しみください。



伊勢海老つけめん 1,280円 中盛 50円 大盛 100円

半味玉付き 小盛 200g 並盛 250g 大盛 350g 450g
50円 100円

※茹でる前の量です

海老和え玉 280円 麺 150g
もう少し食べたい方におすすめ！
そのまま。スープをいれて。
つけ麺で。食べ方色々。

※茹でる前の量です



海老まぜそば 大盛 50円
1,200円

50円 並盛 200g 大盛 300g

※茹でる前の量です



甲殻堂限定 海老ぎょうざ 5ヶ 550円

3ヶ 330円

人気

海老がゴロツと入った。鶏肉ベースの餃子。にんにくは入っていません。ネギと酢醤油でお楽しみ頂きます。ぜひ、ご賞味ください。

食券を先にご購入ください。店内に中待ち席ございます。