

まぜ麺 風、自慢の一杯は「温」と「冷」。
それぞれに、唯一無二のうまさがある。

温

香り立つ出汁が、食欲をそそる。

冷

さっぱりとした出汁と麺のコシを感じる。



		麺の量
小	800円	(100g)
並	950円	(150g)
大	1100円	(200g)
特盛	1300円	(300g)

0辛

辛さが苦手な方にも安心。風のベースの味。

1辛



かすかに残る辛み。ピリツとしたアクセント。

2辛



旨みのあとに、ピリリとくる刺激。

3辛



辛いのがお好きな方におすすめ。

4ー7辛



辛党の方こそ届いてほしい辛味。
※8辛より「1辛」あたり+20円いただきます



辛さが足りない方は
追加も可能！



チャーシュー

2枚増し+150円
4枚増し+300円

満足感も旨味も、さらにもう一段。



ネギ増し +100円

香りと食感が際立つ万能トッピング。
(半ネギ増し+50円)



キャベツ +100円

バランスを整えてくれる名脇役。
(半キャベツ増し+50円)



チーズ +150円

(温麺限定)
辛さとの相性も抜群です。



納豆 +100円

意外なようで、実は相性抜群。



しそ +100円

後味すっきりの一杯に。



カレーソース +100円

ちょい足しで、深まる旨さ。



温泉卵 +100円

とろける黄身で、まろやか仕上げ。

旨さを 極める 選択肢

温・冷、辛さ、トッピング——
一杯に込めるこだわり、ここから始まる。

まぜ麺 風

① サイズを選ぶ

まずは、「サイズ」をお選びください。
小・並・大・特大をご用意。

② ベースを選ぶ | 温・冷をチョイス

好みの「まぜ麺」をお選びください。
温・冷の選択もできます（※チーズ入りは温のみ）。

③ トッピングを追加（お好みで）

ちょい足しで、さらに自分好みにアレンジ。

④ 辛さを選ぶ | 0辛～7辛までご用意

ピリ辛から激辛まで、お好みに合わせて。
＼おすすめは 2辛 ／ 旨みと辛みの絶妙バランス！

— その他の一品・ごはん・定食メニューも —

食・丼・お弁当・一品ものなど、まぜ麺以外のラインナップも充実。
がっつり食べたい方にも、軽くつまみたい方にもぴったり！



まぜ麺だけでは足りない方へ

まぜ麺セット



——「食べ応え、もう一段。」
一品の中で人気のメニューを厳選して生まれたセット。

+320円 で、もう一品！の満足セットに。



唐揚げセット（2個入）

※オニオンソースを塩胡椒に変更可

外はカリッと、中はジューシー。
まぜ麺の旨味を引き立てる、1番の人気メニューです。



揚げ餃子セット（4個入）

パリッと香ばしい揚げ餃子は、タレとの相性も抜群。
一口ごとに食欲が進みます。



カキフライセット（2個入）

サクッと軽やかな衣に包まれた牡蠣の旨味。
少し贅沢な気分の日におすすめのひと皿です。

Change



+150円 で白ごはんを

「炊き込みご飯」or「チャーシュー丼」に変更可

最後に余った出汁で…

チーズリゾット

残り出汁の旨み、余さず一皿に。



まろやかさの中に、キリッと黒胡椒の余韻。
出汁とチーズが混ざり合って生まれる、贅沢なめ。



まぜ麺
食べ方色々

ご飯もの

—残った出汁にご飯を入れて、
旨みたっぷりのめごはんに仕上がります。
まぜ麺と合わせても楽しめる、贅沢な一口をどうぞ。

チャーシュー丼



250円

辛子マヨチャーシュー丼
※マヨネーズに変更可



300円

ミニサイズ
(卵なし)

小サイズ
(卵なし)



450円



550円

並サイズ
(卵あり)



900円



1000円



炊き込みご飯 1膳 250円
半膳 200円

素あえて薄味に、丁寧に炊き上げました。
まぜ麺の出汁と重なって、ちょうどいい。
めめで完成する。風のご飯です。



温泉卵かけご飯 250円

まぜ麺と同じ出汁で仕上げた温泉卵。
シンプルだからこそ、出汁の旨さが際立ちます。



白ごはん 1膳 150円
半膳 100円

シンプルだからこそ、出汁との相性が際立つ一杯。
食べ終わった後の出汁に入れて、最後の一口まで美味しく。