まる彦の三獣スープ！(牛、鶏、豚)

麺は北海道産小麦100%使用。

メニュー表

価格は全て税込です

店長おすすめ

うにスープをかけてお召し上がりください

元祖 うにつけ麺

下関より

・大盛 1,100円
・並 1,000円
・小 900円

オリーブオイル使用

酒粕使用

商標登録

とんこつ醤油 濃厚魚介ダシたっぷり つけ麺

・大盛 1,000円
・並 900円
・小 800円

手仕込みごまだれ

濃厚タンタン麺 930円

辛

自家製ラー油使用

お好きなラーメンにプラス!選べるお得なセットです。価格は全て税込です

セットメニュー

・ライス（小） 100円
・ライス（大） 200円
・ライス（中） 150円
・麺大盛り 120円

国産ブタ肉 国産キャベツ 使用

餃子ライスセット 350円

明太子ごはん 300円

ミニカレー 260円

シャケマヨめし 330円

モロヘイヤめし 280円

福神ごはん 330円

高菜めし 280円

セットの組み合わせはどのラーメンでもOK! お好きなラーメンとどうぞ!

おすすめセットメニュー

極上醤油ダレに香味油で納得

しょうゆらーめん＋餃子セット お得な 1,000円

蔵出し味噌 深いコクと香り

みそらーめん＋餃子セット お得な 1,150円

自家製ラー油使用

濃厚タンタン麺＋餃子セット お得な 1,280円

野菜たっぷり!

やさい満菜らーめん＋餃子セット お得な 1,170円

元気もりもり熟烈推薦

みそネギらーめん＋餃子セット お得な 1,250円

価格は全て税込です

北海道味噌へのこだわり

当店で使用している味噌のふるさとは、北海道、支笏湖の近くです。
この地は気候が年間を通じ、冷涼なため、味噌の発酵と熟成に長い時を必要とします。
ただ、その分、香り高く、まろやかでコクの深い味噌が出来上がります。
製造に欠かせない水は日本一の水質を誇る支笏湖原水を使用し、大自然の中でじっくりと長い時をかけ熟成されます。
ご賞味ください。

まる彦 店主

六本木 彦 Since 1993

Twitter@tokyo_shokuhin

味噌 自家製うま味ジャン赤（ピリ辛） 自家製うま味ジャン白（深味） スープにとかしてお召し上がりください。

北海道産味噌使用

北海道味噌ネギらーめん

ピリ辛

当店イチオシ! 900円

・味噌ネギ煮玉子 1,000円

北海道味噌らーめん 800円

・味噌チャーシュー 1,100円
・味噌バターコーン 1,000円

白ジャン

味噌ネギチャーシュー 1,200円

香ばしい!!
肉厚の味噌漬け豚バラ肉を炙ってのせました
ガッツリ!!

赤ジャン

「自家製うま味ジャン赤」をスープにとかしてお召し上がり下さい

豚味噌らーめん 1,200円

野菜たっぷり

キャベ味噌らーめん 900円

・キャベ味噌メンマ 1,000円
・キャベ味噌バター 1,000円

白ジャン

凄い味噌らーめん

特大どんぶり(30cm) 2,000円

塩

お好みでお酢やラー油を入れると別世界!

やさい満菜らーめん 820円

・やさい満菜モロヘイヤ 980円
・やさい満菜辛ネギ 970円

塩らーめん 650円

・塩ワンタン 800円 ・塩辛ネギ 800円 ・塩バターコーン 850円

醤油 京都産九条ネギたっぷり ゆず胡椒入り

九条ネギねぎらーめん 800円

ピリ辛

醤油

チャーシューめん 950円

ワンタンめん 730円

・ワンタンめんチャーシュー 1,030円 880円
・ワンタンめんモロヘイヤ 890円
・ワンタンめん辛ネギ

醤油らーめん 650円

・醤油辛ネギコーン 900円
・醤油やさい盛り 820円
・醤油モロヘイヤ 810円

国産ブタ肉 国産キャベツ 使用

餃子（5ヶ入） 300円

トッピング

・辛ネギ	150円	・やさい盛り	170円
・チャーシュー	300円	・煮玉子	100円
・コーン・もやし・メンマ・バター・のり			各100円
・モロヘイヤ	160円	・ワンタン	150円
・麺大盛り	120円	・替え玉（半玉）	120円
・味噌豚（1枚）	200円		

六本木 彦 Since 1993