

BONTENMARU TAKE OUT MENU

お持ち帰り
できます。

汁なし担担麺



【トッピング】ねぎ・肉そぼろ入

辛さ 0・1・2・3・激辛
標準 6倍 10倍

大きさ 並 830円
大 1,050円

特製汁なし担担麺



【トッピング】
ねぎ・肉そぼろ増量 温泉玉子付

辛さ 0・1・2・3・激辛
標準 6倍 10倍

大きさ 並 1,030円
大 1,250円

生麺

生麺、タレ、具材と「作り方説明書」をお渡しします。

ご家庭でもできたての味をどうぞ。

【賞味期限】冷蔵保存で3日以内

ゆで麺

持帰り用の丼容器にお店で食べる時同様、すぐ食べられる状態でお渡しします。来店後にゆで始めます。

【賞味期限】30分

※価格は全て税込です。

※店内飲食、持帰りにかかわらず、統一価格としております。

梵天斬らず (汁なし)

山椒を抑え、エビ唐辛子の瞬時に燃える辛さが際立つ。

【トッピング】
ねぎ・肉そぼろ入

辛さ 1・2・3・激辛
8倍 12倍 14倍 20倍

大きさ 並 880円
大 1,100円

梵天斬り II (汁なし)

元祖梵天斬りの辛さを控えめに、旨みをプラス。ハバネロ&エビ唐辛子入。

【トッピング】
ねぎ・肉そぼろ入

辛さ 25倍

大きさ 並 900円
大 1,150円

元祖梵天斬り (汁なし)

梵天丸で最も辛いのがこれ。生唐辛子、山椒、ハバネロ…たっぷり入ってます。

【トッピング】
ねぎ2倍・肉そぼろ2倍入

辛さ 100倍

大きさ 並 1,050円
大 1,200円

焼ギョーザ



「味の匠」手作り。素材の旨味が凝縮。

5個入 400円

水ギョーザ



皮はもちり、肉汁はジュンじゅわー。

5個入 380円

炙りチャーシュー



自家製チャーシューを炙って香ばしく。

380円

トッピング

- ・温泉玉子・・・100円
- ・ねぎ (30g)・・・150円
- ・肉そぼろ (60g)・・・200円
- ・煮玉子・・・150円
- ・メンマ (50g)・・・150円

- ・自家製ザーサイ (200g)・・・650円
- ・自家製ラー油 (150g)・・・650円
- ・自家製辛口エビラー油 (150g) 850円
- ・花山椒 (15g)・・・380円
- ・【100%国産米】大ごはん (300g)・・・330円
- ・【100%国産米】中ごはん (200g)・・・220円

お持ち帰り方法

1. ご注文内容を決める

上記メニューをご覧ください。

ゆで麺か生麺か、辛さ、大きさ、トッピングあり・なしなども忘れずに決めてくださいね。

2. お店に電話する

ご注文内容と受取り希望時間が決まったら、お電話ください。

ご注文内容と受取り希望時間、お名前、ご連絡先を伺います。

※領収書が必要な方は、事前にお伝えいただくとスムーズです。

3. お店でお支払い、商品を受取る

時間になったら、お店にお越しください。お会計と商品の受取りをお願いします。

※混雑時には受取り時間が多少ずれることがあります。また、ゆで麺は商品の性質上、お客様のご来店確認後、ゆで始めます。予めご了承ください。



LINEで友だちになってね



汁なし担担麺専門店 赤麺 梵天丸 五日市本店

ぼんてんまる

☎082-208-5366

所在地 広島市佐伯区五日市中央7丁目5-11

月～水、金 10:00～15:00、17:30～21:30

木 10:00～15:00

土日祝 10:00～15:30、17:30～21:30

※営業時間等は変更する場合があります。

定休日 なし

<http://a-bontenmaru.jp/>



※ラストオーダーは15分前です。