

BONTENMARU MENU

汁なし担担麺

もつちもち汁なし担担麺

汁あり担担麺

ラーメン

トッピング

特製

通常の汁なしに温泉玉子付、ねぎと肉そぼろ増量のスペシャル版

1〜激辛まで4段階

人気 NO.1



並 820円 大 930円 W 1,050円

通常

梵天丸の基本となる汁なし担担麺

0〜激辛まで5段階



ミニ 450円

並 650円 大 760円 W 880円

超激辛コース

梵天斬らず

1〜激辛まで4段階

激辛では物足りない人に。山椒を抑え、エビ唐辛子の瞬時に燃える辛さが際立つ。

並 670円 大 780円

梵天斬りⅡ

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。

並 700円 大 800円

挑戦コース

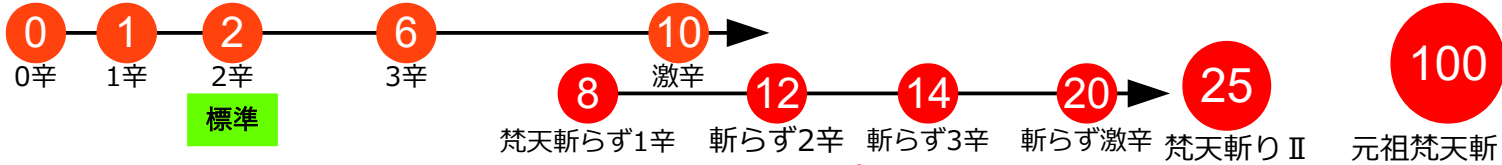


元祖 梵天斬り

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。

並 900円 大 1,000円

辛さ倍数



※初めてのの方は、1辛か2辛がオススメ！卓上のラー油と山椒で辛さをプラスすることはできます。
※辛さ別でラー油、唐辛子を調合しているため、それぞれの味をお楽しみください。

小ごはん (単品100g) 80円

ちょこっとだけ最後に担担麺に入れて食べたいという人におすすめ！

ごはん おかわり自由 150円



自家製 ザーサイ 付き

「味の匠」 手作り 焼ギョーザ (5コ入) 350円



あつあつで もっちりもち 水ギョーザ (5コ入) 320円



杏仁豆腐 160円



梵天プリン 250円



【アサヒ】生ビール 480円 ノンアルコールビール 350円

1〜超激辛まで5段階



梵天麺 780円

【替玉 120円】

一度食べてハマったファン多し。ぜひとも試してもらいたい。



魚介系とんこつ 680円

ラーメン 【替玉 120円】

濃厚なスープに中太麺が程よく絡む。

ミニラーメン・・・480円

- 炙りチャーシュー 280円
- ラーメン用チャーシュー 200円
- 煮玉子 100円
- メンマ 100円
- 温泉玉子 100円
- ねぎ 100円
- 肉そぼろ 120円

※価格は全て税込です。