

BONTENMARU MENU

汁なし担担麺

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 1,030円 大 1,250円 W 1,480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 580円

並 830円 大 1,050円 W 1,280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 880円 大 1,100円

梵天斬りⅡ

元祖梵天斬りの辛さを控えめにして、旨みをプラス。ハバネロ&エビ唐辛子入。

並 900円 大 1,150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.. たっぶり入ってます。

並 1,050円 大 1,200円

もっと辛い汁なし担担麺

辛さ倍数



※初めての方は、1辛か2辛がオススメ! 卓上の「ラー油」と「花山椒」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。

汁あり担担麺

1〜超激辛まで5段階



梵天麺 950円
 【替玉 150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。

ラーメン



魚介系とんこつ 850円
 ラーメン 【替玉 150円】

濃厚なスープに中太麺が程よく絡む。

ミニラーメン・・・580円

ごはん国産米100%



- ・大ごはん 360円 (300g)
- ・中ごはん 240円 (200g)
- ・小ごはん 120円 (100g)

※上記全てにザーサイ付

「味の匠」手作り

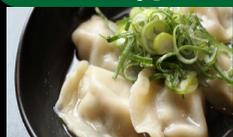
おすすめ

焼ギョーザ (5コ入) 400円



あつあつで もちもち

水ギョーザ (5コ入) 380円



自家製 杏仁豆腐 200円



自家製 梵天プリン 300円



【アサヒ】生ビール 580円
 ノンアルコールビール 380円

トッピング

- 炙りチャーシュー 380円
- ラーメン用チャーシュー 300円
- 煮玉子 150円
- メンマ 150円
- 温泉玉子 100円
- ねぎ 150円
- 肉そぼろ 200円

※価格は全て税込です。