

お持ち帰り
できます。

BONTENMARU TAKE OUT MENU

汁なし担担麺

特製汁なし担担麺

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。



【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 850円
大 1,080円



【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 1,050円
大 1,280円

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 900円
大 1,130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 920円
大 1,180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 1,100円
大 1,250円

焼ギョーザ

調理済



「味の匠」手作り。素材の旨味が凝縮。
5個入 400円

水ギョーザ

調理済



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

調理済



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)・・・680円
・自家製ラー油 (150g)・・・680円
・自家製辛口エビラー油 (150g) 880円
・花山椒 (15g)・・・380円
・【100%国産米】大ごはん (300g)・・・450円
・【100%国産米】中ごはん (200g)・・・300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
☎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
営業時間 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
<https://a-bontenmaru.jp/>



※ラストオーダーは15分前です。