

Меню Еда

1

Цукэмоно

Огурцы «Шибазуки» 70 гр огурец, уксус рисовый, соевый соус, кунжутное масло, кунжут, перец шичими, сахар	350
Кимчи 70 гр мука рисовая, яблоко, имбирь, чеснок, перец чили, лук репчатый, рыбный соус, сахар, соль, лук зеленый, дайкон	350
Помидоры черри кимчи 70 гр помидоры черри, сахар, кунжутное масло, аджинамото, соус кимчи, зеленый лук, кунжут	400
Перепелиные яйца сею каеши 70 гр мука рисовая, яблоко, имбирь, чеснок, перец чили, лук репчатый, рыбный соус, сахар, соль, лук зеленый, дайкон	350
Чука с кунжутным дрессингом 90 гр чука, соус кунжутный	550
Эдамаме с нори-солью 160 гр эдамаме, нори, соль	450

2

Рис

Рис на пару 180 гр	350
Хрустящий рис с тунцом 97 гр рис, лук зеленый, лук сибулет, соус креми спайси, икра тобико, соус унаги, тунец	600
Хрустящий рис с лососем 97 гр рис, лук зеленый, лук сибулет, соус креми спайси, икра тобико, соус унаги, лосось	700

found

R ā m e n & R e k ō d o



Рамэн

Мисо суп с лососем 225 гр мисо суп (мисо паста, соевый соус, саке, мирин, водоросли комбу, бонито), лосось, лук зеленый, вакаме	450
Мисо суп с тофу и иноки 230 гр мисо суп (мисо паста, соевый соус, саке, мирин, водоросли комбу, бонито), лук зеленый, сыр тофу, грибы эноки, вакаме	400
Даси рамэн 320 / 615 гр бульон даси, дорада, креветка, лапша, долька лимона, лук красный, лук порей, нори, перец горошек, бульон, сию каеши, перец итотогараши, руккола, луковое масло, яйцо адзитамо	900 1500
Сею рамэн 294 / 585 гр сею каеши, куриный бульон, куриное бедро, лапша, лук порей, нори, чесночное масло, зеленый лук, белый перец, яйцо адзитамо	600 900
Тонкоцу рамэн 315 / 625 гр свиной бульон, лапша, свиной чашу, чесночное копченое масло, перец горошек, лук зеленый, нори, маринованный имбирь, древесные грибы, сею каеши, кунжут, яйцо адзитамо	800 1400
Мисо рамэн 345 / 675 гр бульон куриный, мисо паста, капуста китайская, ростки сои, фарш свиной, лук репка, имбирь, чеснок, чесночные чипсы, кукуруза, кунжутное хрустящее масло, зеленый лук, кунжут, морковные чипсы, яйцо адзитамо	600 900

found

R ā m e n & R e k ō d o

Темпура

Эби темпура 235 гр креветка, кляр, мука темпурная, соль, нори, соус темпура, имбирь ороши, дайкон ороши	550
Какияги 240 гр морковь, лук репчатый, эдамаме, мука, кляр, соус темпура, корень имбиря, дайкон, лук зеленый	400
Курица карааге 375 гр филе куриного бедра, саке, мирин, соевый соус, чеснок, крахмал, имбирь, чеснок, паприка, кунжутное масло, соус спайси, лимон, капуста белокочанная	600
Какияги с морепродуктами 240 гр креветка, морской гребешок, морковь, лук репчатый, эдамаме, мука, кляр, соус темпура, корень имбиря, дайкон, лук зеленый	950

Гёдза

Гёдза с курицей 180 гр куриное филе, капуста пекинская, сливочное масло, грибы шиитаке, лук зеленый, морковь, аджиномото, соевый соус, мука пшеничная, мука рисовая, масло растительное, масло кунжутное, соус понзу	650
Гёдза с уткой 180 гр морковь, лук репчатый, эдамаме, мука, кляр, соус темпура, корень имбиря, дайкон, лук зеленый, соус понзу	700
Гедза с креветкой 180 гр тигровые креветки, капуста пекинская, масло сливочное, сахар белый, кунжутное масло, мука пшеничная, кукурузный крахмал, мука рисовая, масло растительное, соус понзу	700

6

Десерты

Мотти манго-маракуйя 90 гр сливки, сыр творожный, белый шоколад, пюре манго, пюре маракуя	400
Мотти клубничный пломбир 90 гр сыр творожный, ваниль, сливки, шоколад белый, клубника	400
Конфеты нама матча 50 гр шоколад белый, сливки, масло сливочное, матча	350