

熟成伝承 麺屋じげもんちゃんぽん

「30秒の魔法、喜びの一杯。」

熟成鶏豚骨 ちゃんぽん

白



熟成鶏豚骨ちゃんぽん
880円

黒



熟成鶏豚骨特製ちゃんぽん
1180円

赤



熟成辛味噌ちゃんぽん
980円

赤



熟成辛味噌特製ちゃんぽん
1280円

黒



熟成焦がしにんにくちゃんぽん
980円

黒



熟成焦がしにんにく特製ちゃんぽん
1280円

ごちそうちゃんぽん



熟成鶏豚骨海鮮ちゃんぽん
1280円



熟成鶏豚骨牛ホルモンちゃんぽん
1280円



熟成鶏豚骨クリスピーちゃんぽん(皿うどん)
980円

■じげもんちゃんぽん3つの強み

熟成鶏豚骨



厳選した鶏骨と豚骨を粗火力で長時間炊き出し、旨味を余すことなく抽出し、熟成させ、深いコクと香りを生み出しました。こだわりの熟成鶏豚骨スープ

あご醤油 特選かえし



旨味の強い厳選した醤油をベースにあご汁など魚介類の旨味を独自の配合でブレンド。旨味豊かできのびない、飲み干したくなる絶品スープが完成

北海道小麦100%使用 自家製麺



北海道小麦100%使用小麦の旨味をきり、もちもちコシのある食感で、野菜との食べ易さをとことん追求し、短め「22cm」で製麺したこだわりの自家製麺

濃厚鶏豚骨らあ麺

濃厚背脂醤油 味玉らあ麺
980円

濃厚背脂辛味噌 味玉らあ麺
1080円

あっさり屋台豚骨 味玉らあ麺
880円

濃厚背脂醤油 らあ麺
880円

濃厚背脂醤油 チャーシューらあ麺
1180円

濃厚背脂醤油 特製らあ麺
1180円

濃厚背脂辛味噌 らあ麺
980円

濃厚背脂辛味噌 チャーシューらあ麺
1280円

濃厚背脂辛味噌 特製らあ麺
1280円

あっさり屋台豚骨 らあ麺
780円

あっさり屋台豚骨 チャーシューらあ麺
1080円

あっさり屋台豚骨 特製らあ麺
1080円

トッピング

 野菜増 (ちゃんぽんのみ) 100円	 味玉 100円	 青ネギ 100円	 キクラゲ 100円
--	--	--	---

麺大盛 100円 麺小盛 -50円

セットメニュー

ちゃんぽん らあ麺 とご一緒にどうぞ

A セット 焼餃子
〇焼餃子 3個 〇ちゃんぽん/らあ麺 +220円

おすすめ B セット 唐揚げ
〇唐揚げ 〇ちゃんぽん/らあ麺 +220円

C セット 焼餃子+ごはん
〇焼餃子 3個 〇ごはん 〇ちゃんぽん/らあ麺 +350円

D セット チャーマヨ飯+焼餃子
〇チャーシュー飯 〇焼餃子 3個 〇ちゃんぽん/らあ麺 +580円

セットメニュー **ちゃんぽん** **らあ麺** とご一緒にどうぞ



A セット **焼餃子**
○焼餃子 3個 **+220円**

おすすめ
ちゃんぽん
らあ麺



B セット **唐揚げ**
○唐揚げ **+220円**

おすすめ
ちゃんぽん
らあ麺



C セット **焼餃子+ごはん**
○焼餃子 3個
○ごはん **+350円**

おすすめ
ちゃんぽん
らあ麺



D セット **チャーマヨ飯+焼餃子**
○チャーマヨ飯
○焼餃子 3個 **+580円**

おすすめ
ちゃんぽん
らあ麺

お子様セット

選べる **らあ麺/カレー** 各 580円
アップルジュース・ゼリー・おもちゃ付
アップルジュース (パック) 100円



サイドメニュー

特製焼餃子
5個 330円
10個 660円

新名物!!
きゃべホル
550円
牛ホルモンとキャベツの濃厚味噌ダレ和え



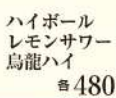
スープ掛けごはん専用
あご玉メシ 220円
チャーマヨ飯 380円
ごはん 150円
枝豆 300円
杏仁豆腐 200円



唐揚げ 4個 380円
ポテトフライ 380円
ポテから 580円
おつまみセット 480円
ソーセージ 2本 380円

ドリンクメニュー

生ビール
サッポロ黒ラベル 580円



ハイボール
レモンサワー
烏龍ハイ 各 480円

ソフトドリンク
コーラ/烏龍茶
オレンジジュース 各 280円



麵屋 じげもん ちゃんぽん

「地元のちゃんぽん、世界一杯へ」
「新国民食。じげもんちゃんぽん」
ちゃんぽんに深い愛着を持つ長崎大村市出身の私が、構想20年の歳月経て、東京吉祥寺に創業店「じげもんちゃんぽん」をオープンさせたのが2014年。想いは、地元（じげもん）のちゃんぽんを再現し、長崎と東京の融合した美味しさを提供すること。

じげもんちゃんぽんは、長崎の伝統を踏襲しつつも、東京の食文化に合わせた独自の味わいがあります。その秘密は、高火力で新鮮野菜を一気に炒め、独自の製法で10時間かけて作られた熟成鶏豚骨スープとあご醬油特選かえしと、もっちりした食感を得るために開発した多加水自家製麺を30秒煮込むことで、独自の美味しさと個性が詰まった「茹でたて、炒め立て、煮込みたて」の一杯となっています。

特にスープは、鶏豚骨の深いコクと香りがあり、長崎のスタイルを踏襲しつつも、多くの人々の好みに合わせて毎日でも食べられる「新ちゃんぽん」というジャンルを確立しました。ココロとカラダが喜ぶ「毎日食べたいちゃんぽん」という新ジャンルを、地元（じげもん）から日本中に、そして世界の人の笑顔と元気を一つ一杯にしていきたいと思っています。

「30秒の魔法、喜びの一杯。」をお楽しみください。

熟成伝承 麵屋じげもんちゃんぽん
店主 高階 宏一朗

熟成鶏豚骨