



LUNCH MENU

MENSHO × BUTAGUMI

12th-23rd November



※画像はイメージです。

1 **MENSHO × 豚組**
2種の銘柄豚のしゃぶしゃぶ醤油らあめん **¥2,000**
 Shabu-Shabu Shoyu Ramen (税抜、exc.tax)

2 **MENSHO × 豚組**
2種の銘柄豚のしゃぶしゃぶ塩らあめん **¥2,000**
 Shabu-Shabu Shio Ramen (税抜、exc.tax)

豚組が今回のラーメンのために厳選した2種の銘柄豚、群馬県の氷室豚と宮崎県の霧島黒豚。

これらを使いMENSHOが次のムーブメントともいえる豚清湯（クリア豚骨）のラーメンに仕上げました。カエシには隠し味としてMENSHO と豚組しゃぶ庵の両方のカエシを使用。ラーメンにチャーシューをしゃぶしゃぶしながら食べる新感覚のラーメンです。

チャーシューは2種の銘柄豚それぞれに肩ロースとバラが2枚ずつ（計4種8枚）ついでありますが、1枚ずつまで無料で増やすことが可能です（最大4種12枚）。



3 **MENSHO × 豚組**
2種の銘柄豚とA5 和牛のしゃぶしゃぶ醤油らあめん **¥3,500**
 Shabu-Shabu(2kinds of pork and wagyu-beef) Shoyu Ramen (税抜、exc.tax)

4 **MENSHO × 豚組**
2種の銘柄豚とA5 和牛のしゃぶしゃぶ塩らあめん **¥3,500**
 Shabu-Shabu(2kinds of pork and wagyu-beef) Shio Ramen (税抜、exc.tax)

豚組の選んだ2種の銘柄豚のチャーシューとは別にMENSHOの代名詞ともいえるA5 和牛のリブロースを乗せた究極のラーメン。

豚の旨みに牛の旨みが加わる豚と牛の黄金比の旨みをラーメンの上で再現。リブロースは外側を磨き中心の部分のみを使った非常に贅沢な1枚になっています。

【群馬県 氷室豚】

氷室豚はその名の通り、凍るか凍らないかの温度域で寝かせて熟成させた豚です。7つの冷蔵庫を14日かけて順に移動し、徹底的な温度管理・衛生管理のもと熟成されています。その味わいの強さ、肉の柔らかさは、豚組でいろいろ豚肉を扱ってきたなかでも驚くほどでした。

【宮崎県 霧島黒豚】

霧島黒豚は鹿児島ではなく宮崎の黒豚です。数ある黒豚の中でも、モチモチとした赤身、白く透き通る脂身のバランスが程よい、ピツパリの黒豚をご用意しました。イノシシに似て野性的で、赤みの旨味がしっかりとしています。特有の甘みのある旨味、白く味わい深い脂身が特徴です。