



차슈 밥 300
チャーシューごはん

갯나물 밥 200
高菜ごはん

명란젓·간장절임 달걀 밥 280
明太味玉ごはん



명란젓 밥 250
明太子ごはん

구운 고등어·명란젓 밥 300
焼サバ明太ごはん

흰쌀밥 100
白ごはん

죽순 メンマ(極太) 100	실파 青ねぎ 100	김(3장) のり(3枚) 100	간장절임 달걀 味付玉子 100

돌김 岩磯のり 150	숙주 もやし 100	목이버섯 キノコ 100	겨자 辛子高菜 100

차슈(6장) チャーシュー(6枚) 250	김치 キンチ 150	명란젓 明太子 150

■ 맥주	기린 이치방 시보리 (中庄)	400	■ 사워	츄하이	290
	기린 이치방 시보리 (0中梗)	530		우롱차로 희석	330
■ 추천	시로, 크로 훗빠 세트	420		녹차로 희석	330
	럭키 하이볼	360		감귤 사워 (미야자키)	390
	진저에일 하이볼	390		생레몬 사워	420
			■ 소주	요카이치 (粃)	400
				도강 (보리)	400
				쿠로키리시마	420
				黑霧島「くろきりしま」(芋)	



완탕 면 880
탱탱한 완탕면이 호평
わんたん麺

Dipping Noodles



Midium 880 Large 980
카보스식 츠케멘
카보스(유자) 풍미를 느낄 수 있는
깔끔한 츠케멘
かぼす風味つけ麺

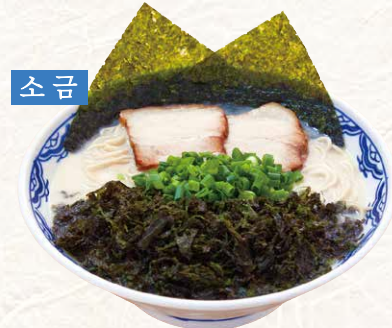


Midium 880 Large 980
진한 해산물 츠케멘
돼지고기 육수에 해산물의
풍미를 더했습니다.
濃厚魚介つけ麺

음료



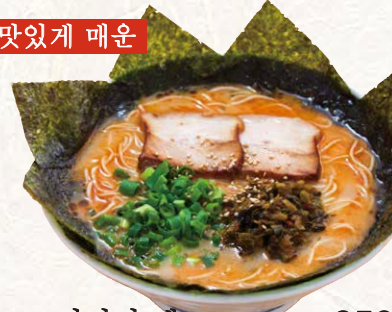
차슈면 920
감칠맛 나는 삼겹살 차슈를 듬뿍 얹었습니다.
豚ばらチャーシュー麺



김을 토평한 소금육수 라면 920
돌김이 국물맛의 풍미를 더해줍니다.
しお岩磯のりらーめん



맛있게 매운
돼지고기 육수 탄탄면 950
직접 만든 고추기름의 매운맛이 중독성
있는 탄탄면
とんこつ担々麺



맛있게 매운
카라카 멘 950
돼지고기육수 와 유자 후추를 맛보세요.
からか麺



간장
하카타 라면 720
요시마루의 원칙.돼지고기
육수는 8시간이상 우려내 제공하는
오리지날 하카타 라면
博多らーめん



소금
소금육수 숙주 차슈 라면 1020
듬뿍 얹은 숙주와 차슈가 볼륨 만점
塩もやしチャーシュー麺



맛있게 매운
크로 차슈 라면 1020
마유 국물과 차슈가 볼륨 만점
黒チャーシュー麺



맛있게 매운
큐슈 보리 된장 1080
직접 만든 보리 된장과 차슈가 듬뿍
麦味噌チャーシュー麺



간장
요시마루 라면 870
요시마루의 인기 토핑 2종류 포함.
由丸らーめん



소금
소금육수 숙주 라면 820
듬뿍 얹은 숙주와 마늘 풍미 시오 돈코츠
塩もやしらーめん



태운 마늘 기름
크로 라면 820
구마모토 현의 마유(태운 마늘 기름)를
사용한 국물이 일품
黒らーめん

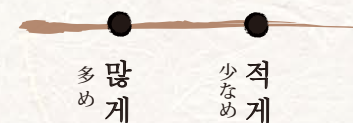


큐슈 보리 된장
보리 된장 라면 880
가고시마현 보리 된장을 사용한
진한 국물과 굵은 면발
麦味噌らーめん

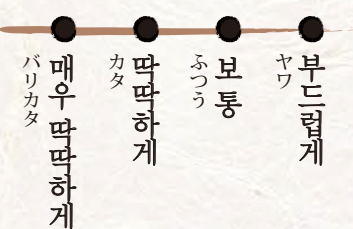
라면

요시마루의 라면은 전부 돼지고기 육수 베이스입니다.

기름의 양을 선택할 수 있습니다
油の量が選べます



면의 강도를 선택할 수 있습니다
麺の硬さが選べます



안주



주꾸미 튀김 450
イイダコ唐揚げ



닭 안창살 유자 후추 튀김 390
鶏はらみゆず胡椒揚げ



두겹게 썬 햄카스 450
厚切りハムカツ



기비나고(셋줄멸) 튀김 460
きびなごフライ



포테포 프라이드 (명태맛) 380
明太ポテトフライ



살짝 구운 고등어 훈제 460
炙りサバの冷燻



요시마루 소스 닭튀김 500
(요시마루 수제 소스)
返しだれ鶏天

말고기



불판참마 명태버터맛 480
鉄板山芋明太バター



훈제한 말고기 420
馬肉燻製

460
구운
고등어와
명란
焼サバ明太



580
살짝 구운 차슈 (날치 국물을 사용)
炙りチャーシュー



판 차슈와 숙주 620
鉄板チャーシューもやし



철판 소 힘줄 조리 620
鉄板牛すじ煮込み

오리지날 일품 요리



470
명란 달걀말이 (날치 국물을 사용)
明太だし巻き玉子



철판 콘버터 390
鉄板コーンバター



파와 죽순을 토포한 특제차슈 390
葱チャーシューメンマ



480
어묵튀김
さつまあげ



290
통째로 절인 오이
きゅうりの一本漬け



380
참마 간장 절임
長芋の醤油漬け



전채

350
숙주
うまかもやし



330
두꺼운 죽순
極太メンマ



380
스모쯔
(날치 국물을 사용)
酢もつ



290
삶은 풋콩
茹で上げ枝豆



330
청채소 나물
小松菜ナムル



390
돼지곱창 김치
ガツキムチ



330
특선 김치
特選キムチ



250
냉 두부
冷奴



480
요시마루 만두
(요시마루의 만두는 직접 손으로 빚습니다.)
由丸焼餃子



390
하카타 명란젓
博多辛子明太子



350
카페즈 도로보
(양배추를 된장에 찍어 드세요)
ざっくりキャベツ



620
안주 모듬
つまみ盛合わせ

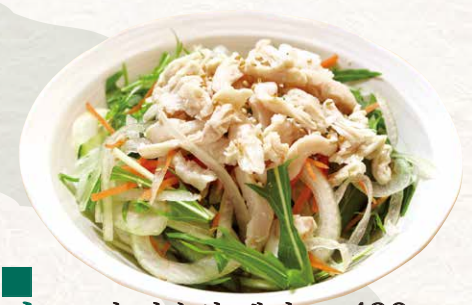
요시마루 추천



160 (One Stick)
된장 돼지 곱창 꼬치구이
味噌ホルモン串



350
온천 달걀 양파 슬라이스
温泉オニオンスライス



490
닭 가슴살 샐러드
鶏ささみサラダ



500
바삭바삭한 라면 샐러드
パリパリらーめんサラダ



380
완탕
皿盛わんたん



380
요시마루 감자 샐러드
由丸ポテトサラダ



490
돼지 샤브샤브 샐러드
豚しゃぶサラダ



「요시마루」의 고집

재료본연에 맛을 살린 오리지날 스프

하카타라멘 특유의 맛을 유지하면서 강한불에서 정성들여
우려내 걸쭉하고 시원한 국물.

돼지뼈 베이스의 심플한 재료를 사용해 감칠맛과 단맛을
느낄 수 있는 요시마루의 스프입니다.

■ 맥 주

기린 이치방 시보리 (中잔)
キリン一番搾り (生中ジョッキ)

400

기린 이치방 시보리 (0中병)
キリン一番搾り (中びん)

530



■ 사 위

츄하이
チューハイ

290

우롱차로 희석
ウーロン茶割り

330

녹차로 희석
緑茶割り

330

흑우롱차로 희석
黒ウーロン茶割り

390

레몬 사위
レモンサワー

330

감귤 사위 (오이타)
かぼすサワー (大分)

390

감귤 사위 (미야자키)
日向夏サワー (宮崎)

390

백도 사위
白桃おろしサワー

390

생레몬 사위
生レモンサワー

420

생자몽 사위
生グレープフルーツサワー

420



■ 하이볼

럭키 하이볼
ラッキーハイボール

360

죤니블랙 하이볼
ジョニ黒ハイボール

420

진저에일 하이볼
ジンジャーエールハイボール

390

코카콜라 하이볼
コカ・コーラハイボール

390

코카콜라 제로 하이볼
コカ・コーラゼロハイボール

390

우카비 하이볼
ウーカービーハイボール

390

위스키 리펠
(진저 에일콜라 하이볼 용)
おかわりウイスキー
(ジンジャーエール、コーラハイボール用)

220



■ 소주

요카이치 (쌀)
よかいち (米)

400

도강 (보리)
どぎゃん (麦)

400

키카이지마 (흑설탕)
喜界島「きかいじま」(黒糖)

400

잔파 (스파클링)
残波「ざんぱ」(泡盛)

400

쿠로키리시마 (교구마)
黒霧島「くろきりしま」(芋)

420

잇코몽 (교구마)
一刻者「いっこもん」(芋)

520



■ 홋삐

시로, 크로 홋삐 세트
白、黒ホッピーセット

420

소주 리펠 (홋삐 용)
おかわり焼酎 (ホッピー用)

200



■ 술

막고이 매실주
(온더톡물로 희석소다로 희석)
まっごい梅酒 (ロック、水割り、ソーダ割り)

450

소흥주 (180ml병)
(냉상온데운 술)
紹興酒 (180ml瓶) (冷、常温、熱燗)

520

일본주 (180ml병)
(냉상온데운 술)
日本酒 (180ml 瓶) (冷、常温、熱燗)

520



■ 소프트 드링크

코카콜라
コカ・コーラ

250

코카콜라 제로
コカ・コーラゼロ

250

진저 에일
ジンジャーエール

250

녹차 (핫·아이스)
緑茶 (温・冷)

250

우롱차 (핫·아이스)
ウーロン茶 (温・冷)

250

흑우롱차 (핫·아이스)
黒ウーロン茶 (温・冷)

290

기린맥주 ICHI (무알콜)
キリン零 ICHI (ノンアルコールビール)

380



음료