MENU

TSUKEMEN · RAMEN
MITASEIMENJO

濃厚豚骨魚介沾麺 RICH PORK & FISH BROTH DIPPING NOODLES(TSUKE-MEN)

小麦の風味・もちもちの食感・コシのある自家製極太麺を、12時間以上かけて作る濃厚豚骨魚介スープにたっぷりつけてお召し上がりください。

富有小麥香味，以及Q彈咬勁的自家製極粗麵，搭配熬煮12小時以上的濃厚豚骨魚介湯頭來享用

Please dip our chewy thick noodles which have a flavor of wheat-flour and soft texture into our rich pork and fish broth soup made by simmering for over 12 hours and eat it.

辛味増し 辣味追加 Extra Spice **10NT**

選べる麺盛り

麺量可自由選擇 You can choose a quantity of noodles.

あつもりも出来ます。

也能供應熱麵 Hot noodles are available.

表記は生麺のグラム数です。 數字標記為生麵的重量（單位：公克） Numbers are the grams of noodles.

照片僅供參考。全品另外酌收10%服務費。

たっぷり野菜の甘みと生にんにくのパンチで食欲増強

滿滿的甘甜蔬菜配上生大蒜，衝擊性的味覺刺激味蕾，使您食慾大增

The sweetness from plenty of vegitables and the punch of raw garlic will enhance your appetite.

海老の旨みが凝縮された海老出汁スープと自家製麺がベストマッチ

濃縮了鮮蝦精華的湯頭與自家製麺的絕妙搭配

The broth which is condensed from shrimp`s flavor or Umami and the homemade noodles are perfect match.

How to eat Tsukemen

①

首先可以只吃麵條品嘗小麥微甜的口感

Fist, have just a noodle itself and taste it and enjoy its aroma.

②

爽快的將麵沾上沾汁後享用吧

Then dip a noodle into the soup fully and enjoy.
Have some toppings as well.

③

依照個人喜好加入胡椒或一味粉

Based on individual preference, sprinkle a seasoning of ground pepper or cayenne pepper on the table.

④

麵吃完後，將桌上的清湯加到剩餘的沾汁中，溫和的高湯，讓您毫無負擔的喝到最後一滴都不會膩。

If you finish eating all noodles, add Wari Soup into left over soup to make the soup soften so you can drink it easily.

⑤

若吃完沾麵還無法滿足您的口腹之慾，三田也有提供追加魚香飯，將魚香飯加入高湯中，是日本人氣吃法。

If you are not full, you can purchase a Wari Meshi, a bowl of rice, and mix it into left over soup. It looks like a porridge. It is a popular way of eating left over soup in Japan.

トッピング
配料 Topping

つけ麺をさらに美味しく
搭配沾麵更美味

可更換為辣湯10元UP

照片僅供參考。全品另外酌收 10% 服務費。

濃厚豚骨魚介拉麵 RICH PORK & FISH BROTH RAMEN

拉麵可選淡味湯頭 You can choose light flavor soup

辛味増し 10NT
辣味追加 Extra Spice

濃厚豚骨魚介ラーメン
濃厚豚骨魚介拉麵
Rich pork & fish broth Ramen
中 210NT 大 230NT

濃厚豚骨魚介辛ラーメン
豚骨魚介辣味拉麵
Rich pork & fish broth Spicy Ramen
中 220NT 大 240NT

にんにく野菜濃厚ラーメン
大蒜野菜拉麵
Garlic and Vegetable Ramen
中 230NT 大 250NT
滿滿的甘甜蔬菜配上生大蒜，
衝擊性的味覺刺激味蕾，使您食慾大增
The broth which is condensed from shrimp's flavor or Umami and the homemade noodles are perfect match.

海老出汁濃厚ラーメン
鮮蝦風味拉麵
Shrimp broth Ramen
中 250NT 大 270NT
濃縮了鮮蝦精華的湯頭與自家製麵的絕妙搭配
The rich tonkotsu broth in combination with our housemade ramen noodle.

得入りラーメン
超值濃厚豚骨魚介拉麵
Rich pork & fish broth Ramen
玉子、チャーシュー（叉燒）、ワンタン追加
半熟蛋、叉燒（一塊）、餛飩追加
Soft boiled egg, chashu, wontons
中 300NT 大 320NT

チャーシューメン
叉燒拉麵
Chashu Ramen
中 290NT 大 310NT

海老ワンタンラーメン
蝦仁餛飩拉麵
Shrimp Wonton Ramen
中 270NT 大 290NT

玉子ラーメン
半熟蛋拉麵
Soft Boiled Egg Ramen
中 240NT 大 260NT

可更換為辣湯
You can choose spicy flavor.
10元 UP

照片僅供參考。全品另外酌收 10% 服務費。

豚骨拉麺 MITA TONKOTSU RAMEN

豚骨ラーメン

豚骨拉麵

Tonkotsu (pork bones) Ramen

中 210NT 大 230NT

極致美味的豚骨湯頭搭配自家製細麵
是九州博多豚骨拉麵道地的王道風格。

Our Tonkotsu ramen is the Hakakata, Kyushu's original and flagship ramen which has the Tonkotsu soup, the pork bone soup, without compromise on quality and extra fine noodles.

トッピング

配料 Topping

ラーメンをさらに美味しく
搭配拉麵更美味

可更換為辣湯
You can choose spicy flavor. 10元UP

照片僅供參考。全品另外酌收 10% 服務費。

熱呼呼石鍋炒飯 FRIED RICE IN A HOT STONE BOWL

石焼海鮮チャーハン

海鮮石鍋炒飯（蝦仁、花枝、章魚）
Seafood Fried Rice in a hot stone bowl

一番人気の海鮮チャーハン。器が熱いので最後まで出来立て熱々のままで食べていただけます。
最有人氣的海鮮炒飯。石鍋的熱度能讓您享用到最後一口都如同剛出爐般的溫熱
The most popular fried rice. Salty taste. Fried rice is kept hot until you finish eating it because of the hot bowl.

210NT

照片僅供參考。全品另外酌收 10% 服務費。

アツアツ

石焼チャーハンの食べ方

熱呼呼的石鍋炒飯食用方法
How to eat fried rice in a hot stone bowl

1. スプーンでご飯をくずして広げるように する。
用湯匙從上到下翻炒後往石鍋邊緣壓平
Stir the rice and the sauce with aspoon.

2. よく混ぜながらお召し上がりください！
下の方はおコゲになりますが、香ばしくて美味しいです。
請攪拌均勻後享用
鍋底會形成香氣十足的好吃鍋巴
Mix it well and eat it.
Underneath rice will be brown. Such fried rice cake is crispy and tasty.

※石鍋は大変熱くなっているのでご注意ください。

※石鍋的溫度非常高請小心
※A hot stone bowl is very hot. So please be careful.

一品料理 SIDE DISHES

照片僅供參考。全品另外酌收 10% 服務費。

デザート 甜點 Dessert

あずきとチョコのアイス

紅豆巧克力冰淇淋
Ice Cream (Chocolate & Red Bean) **60NT**

あずきと抹茶のアイス

抹茶紅豆冰淇淋
Ice Cream (Green Tea & Red Bean) **60NT**

飲みもの 飲品 Drink

ソフトドリンク 無酒精飲料 Beverages

コーラ …… **50NT**
可口可樂 COCA COLA

スプライト …… **50NT**
雪碧 SPRITE

ウーロン茶 …… **50NT**
烏龍茶 OOLONG TEA

カルピス …… **50NT**
可爾必思 CALPIS

オレンジジュース **50NT**
柳橙汁 ORANGE JUICE

アルコール 酒類 Alcohol

アサヒ スーパードライ(小瓶)
ASAHI 啤酒 (小瓶)
ASAHI SUPER DRY(Small bottle)
100NT

台湾金牌ビール (大瓶)
金牌台灣啤酒 (大瓶)
Taiwan Beer (Large bottle)
120NT

日本酒 一合
日本酒 一合
Japanese Sake
100NT

http://www.j-foods.com.tw/
https://www.facebook.com/mitaseimentw

照片僅供參考。全品另外酌收 10% 服務費。