

熟
成
高
承

30秒の魔法
喜びの一杯

じげもんちぢぢぢぢぢぢぢぢぢぢ
ぽん



熟成 伝承

熟成鶏豚骨ちゃんぽん



定番

白

SHIRO
ちゃんぽん

熟成鶏豚骨
特製ちゃんぽん

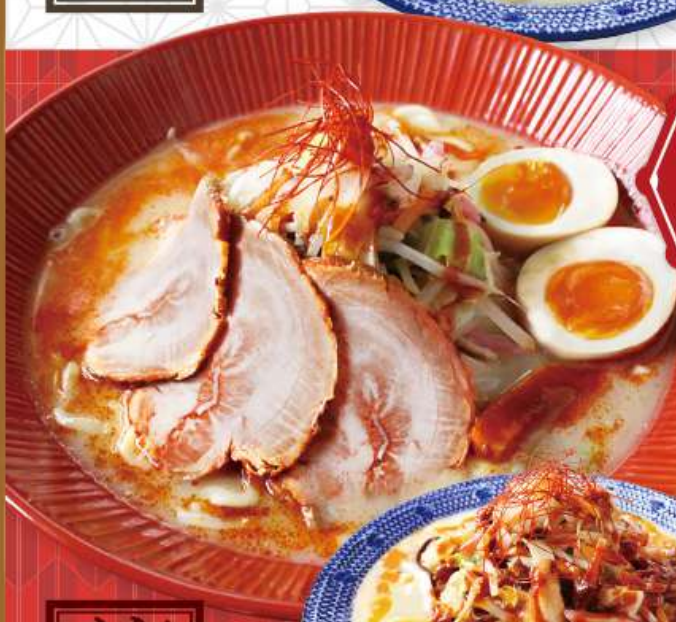
鶏×豚骨のWスープに、魚介の旨味たっぷりの特製かえしでコクを加えた絶品スープ

1180円

特選
醤油

熟成鶏豚骨ちゃんぽん

880円



赤

AKA
ちゃんぽん

熟成辛味噌
特製ちゃんぽん

厳選されたジャン・山椒・ラー油をじっくり溶かし込んだクセになる辛さ

1280円

旨辛
味噌

熟成辛味噌ちゃんぽん

980円



黒

KURO
ちゃんぽん

熟成焦がしにんにく
特製ちゃんぽん

焦がしにんにくの黒マー油と粗挽き黒胡椒でこくと刺激をプラス

1280円

焦がし
にんにく

熟成焦がしにんにく
ちゃんぽん

980円

熟成 伝承

ごちち麺

ごちちそう
ちゃんぽん



薄辛担々

名物 麻辣 ちゃんぽん

味麻 噌辣

特製辛味ソース、粗挽き唐辛子、
フライドガーリック等をトッピング
したクセになるスープ

※本メニューは非常に辛味が強くなっております。
高齢者や妊婦、お子様など刺激に弱い方はご注意ください。

1280円



熟成鶏豚骨 牛ホルモンちゃんぽん

革新的な特許技術「エイジングシート」で発酵熟成したぶるっと柔らかい牛シマチヨウの濃厚味噌ダレ仕立て

1280円

牛豚鶏せんぶの旨味がギュッ

熟成鶏豚骨 海鮮ちゃんぽん

熟成鶏豚骨スープにイカ、アサリ、海老、帆立などたっぷりの魚介入り

1280円



あふれる 海鮮の旨味



逸品

月見クリスピー ちゃんぽん (皿うどん)

バリバリ麺に熟成鶏豚骨の熱々野菜あんかけ

980円

生たまご無し 890円

皿うどんには 金蝶ソース

A セット メニュー

お好きな ちゃんぽん ラーメン とご一緒に!

焼餃子 3個 + 220円

B セット メニュー

お好きな ちゃんぽん ラーメン とご一緒に!

スープ掛けご飯専用 あご玉メシ + 220円

※当店自慢のスープをたっぷりかけて♪

◎写真はイメージです ◎価格は全て税込価格です ◎店舗により提供するお皿の種類が異なる場合があります ◎仕入れ状況により食材やメニューが一部変更となる場合があります

熟 伝
成 承

濃厚鶏豚骨ラーメン

濃厚醤油
ラーメン

濃厚醤油
ラーメン

880円

味玉
ラーメン

980円

特製
チャーシュー
ラーメン

1180円

濃厚辛味噌
ラーメン

濃厚辛味噌
ラーメン

980円

味玉
ラーメン

1080円

特製
チャーシュー
ラーメン

1280円

あっさり屋台豚骨
ラーメン

あっさり屋台豚骨
ラーメン

780円

味玉
ラーメン

880円

特製
チャーシュー
ラーメン

1080円

ちゃんぽん・ラーメン トッピング

					
野菜増 (ちゃんぽんのみ) 100円	麺大盛 100円 麺小盛 -50円 麺無し -70円 (ちゃんぽんのみ)	味玉 100円	青ネギ 100円	キクラゲ 100円	生たまご 90円

C セット
メニュー

お好きな
ちゃんぽん
ラーメン
とご一緒に!

あご玉メシ
焼餃子3個
+380円

D セット
メニュー

お好きな
ちゃんぽん
ラーメン
とご一緒に!

チャーシュー飯
焼餃子3個
+580円

写真はイメージです。価格は全て税込価格です。店舗により提供するお皿の種類が異なる場合があります。仕入状況により食材やメニューが一部変更となる場合があります。

— じげもんちゃんぽんとは —

30秒の魔法、喜びの一杯。

“地元のちゃんぽん、世界の一杯へ” 「新国民食。ごちそうちゃんぽん」

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年の歳月を経て、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醤油特選かえしと、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「ごちそうちゃんぽん」というジャンルを確立いたしました。ココロとカラダが喜ぶ「毎日食べたくなるちゃんぽん」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つくる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 高承

熟成鶏豚骨



熟成鶏豚骨

厳選した鶏骨と豚骨を超火力で長時間炊き出し、旨味を余すことなく抽出、熟成させ、深いコクと香りを生みだした、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出汁など魚介類の旨味を独自の配合でブレンド、風味豊かでケセのない、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 小麦の風味を感じる、もっちり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自家製麺



セットメニュー

ちゃんぽん ラーメン とご一緒にどうぞ! すべての麺類にお付けできます。

A セット メニュー

お好きな とご一緒に!

焼餃子

B セット メニュー

お好きな とご一緒に!

スープ寄せ

当店自製のスープを たっぷりかけて!

C セット メニュー

お好きな とご一緒に!

あご玉

D セット メニュー

お好きな とご一緒に!

チャーシュー飯

お子様セット

選べる ラーメン / 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

あっさり 鶏豚骨 ラーメン



おもちゃ付き



おつまみメニュー

ビールにはコレ!
特製焼餃子

5個 330円
10個 660円



きゃべホル

牛ホルモンとキャベツの濃厚味噌ダレ和え

550円



おつまみセット

480円



ソーセージ

2本 380円



枝豆

300円



まずは一杯!

生ビール

サッポロ黒ラベル

580円

喜びの一杯
ごち麺



パリッとろ〜

月見クリスピー

ちゃんぽん (皿うどん)

パリパリ麺に熟成鶏豚骨の熱々野菜あんかけ

980円

生たまご無し 890円

皿うどんには
金蝶ソース



長崎名物といえば「皿うどん」。その皿うどんに欠かせない金蝶ソースは、まさしく長崎県民が愛する故郷の味。

サイドメニュー

特製焼餃子 5個 330円
10個 660円
きゃべホル 550円

おつまみセット 480円
ソーセージ 2本 380円
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



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

