



# MOON & BACK RAMEN BAR BRANCH CAFE

当店オーナーシェフ 福田竜也は豪州（オーストラリアシドニー）で7年間、オペラハウス前的高级モダンジャパニーズレストランで料理長、韓国でレストランプロデュースなどさまざまなレストランの立ち上げてきました。そのため、ヴィーガンやグルテンフリーなどメニューも多数取り入れたラーメン屋となっております。豪州では日本から輸入した製麺機で製麺などラーメン屋でもシェフをしておりました。

満を持して登場する、ラーメンはオーナーシェフが豪州在住からのレシピに改良を加え、日本酒に合うこだわりの4種類のラーメンを提供。特に黒毛和牛が豪快に乗ったラーメンは目の前で炙られ、またヴィーガンラーメンは昆布で取った旨味を活かしたラーメンとなっております。錦市場から仕入れた食材と季節を感じられる、オントレメニュー、寿司や魚卵を使った餃子や定番の焼き鳥など多数取り揃えております。また、『RAMEN OMAKASE』はラーメンをメインのコース仕立てもご用意しております。ぜひ一度当店のこだわりのラーメンをご賞味ください。

The owner and chef Tatsuya Fukuda of our restaurant has been in Australia (Sydney, Australia) for 7 years, working as the head chef at a fine dining modern Japanese restaurant in front of the Opera House, and as a restaurant producer in South Korea. Therefore, we are a restaurant that has many vegan and gluten-free options on the menu.

In Australia, I also worked as a chef at a ramen restaurant, making noodles using a noodle machine imported from Japan.

The Ramen is now available, with the owner and chef improving the recipe from his time living in Australia, and offering four types of ramen that go well with sake. In particular, the ramen topped with Japanese Wagyu beef is grilled in front of you, and the vegan ramen is made with the flavor of Konbu (kelp). We offer a wide variety of dishes, including entrees that use ingredients sourced from Nishiki Market and reflect the season, sushi, gyoza made with fish eggs, and classic yakitori. RAMEN OMAKASE also offers ramen as the main course. Please try our special ramen once.

# Vegan option Glutenfree



# RAMEN ラーメンバル BAR



+3% Price for Card

※お支払いは現金 or カードのみとなります。  
(カードは3%)

\*Payment can only be made by cash or card.  
(3% for cards)



# ALL TIME

Enjoy

# Ramen

## ラーメン



Signature 

炙り国産 A4 黒毛和牛  
醤油ラーメン 特製味玉付き  
Grilled Japanese Wagyu Beef  
Ramen ,Prawn Oil, Pork  
Chashu with Egg

¥1680 (inc.tax 1848)



Change Gluten  
Free SoySauce  
Available

大きな角煮の鶏白湯ラーメン  
味玉付き  
Big Pork Belly,  
Chicken white Soup Ramen  
with Egg

¥1680 (inc.tax 1848)

### Gluten-free Noodles

グルテンフリー麺変更できます。  
Gluten-free noodles can be  
changed.

¥250  
¥275 (tax inc.)



Gluten Free



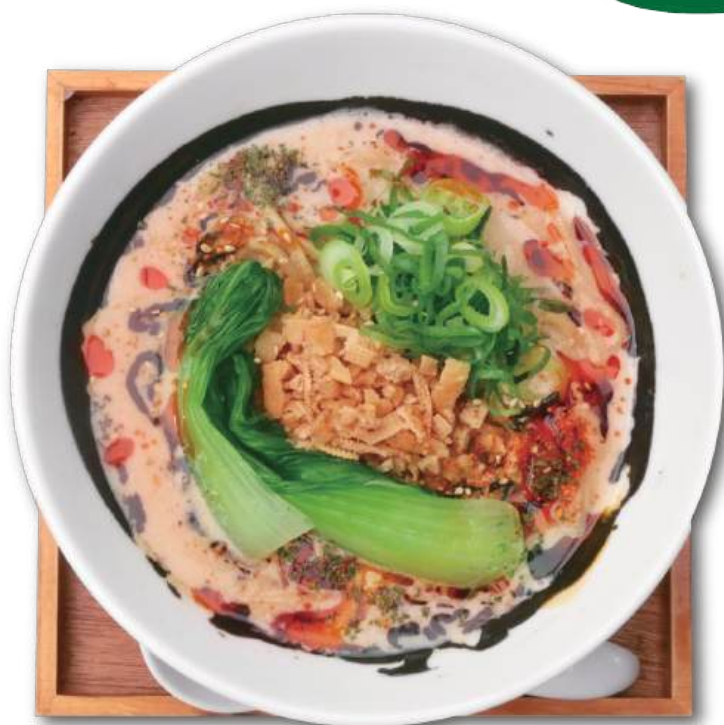
### Extra Topping

- |                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| + 和牛増し Extra Wagyu       | ¥780 ¥858 (tax inc.) |
| + チャーシュー増し Extra Pork    | ¥780 ¥858 (tax inc.) |
| + 替え玉 Extra Noodles      | ¥250 ¥275 (tax inc.) |
| + ねぎ増し Extra Green Onion | ¥100 ¥110 (tax inc.) |



# ALL TIME vegan

ヴィーガン



## New Spicy Tandan Ramen

スパイシー担々麺



¥1680 (inc.tax 1848)

Sesame Paste, Bok choy, Tofu skin, Green Onion

### Recommendation Topping

温泉卵 Soft Boiled Egg

厚揚げ豆腐 Fried Tofu

Each ¥200  
¥220 (tax inc.)

### Soy Milk Creamy Ramen

豆乳クリーミーラーメン

(Choose Tofu or Boiled Egg)

Sesame Paste, Apple Pickles,  
Sweet Marinade Cherry Tomato,  
Green Onion

¥1680 (inc.tax 1848)



Change Gluten  
Free SoySauce  
Available

### Gluten-free Noodles

グルテンフリー麺変更できます。  
Gluten-free noodles can be  
changed.

¥250  
¥275 (tax inc.)



# à la carte 単品 **Recommended** Entree *Menu*

ラーメンと追加をおすすめします。

Recommend the ramen side dish  
and extras from A la carte Menu.



焼き枝豆  
Grelled Edamame

¥580 ¥638(tax inc.)



海老と豚の水餃子いくら、(6piece)  
Salmon roe, Prawn and Pork Boiled Dumplings

¥980 ¥1078(tax inc.)

ムーンバックの焼き鳥(3 skewers)  
MOON and BACK Chicken Yakitori

¥880 ¥968(tax inc.)

豚の角煮  
Simmered Pork Belly (Kakuni)

¥780 ¥858(tax inc.)



和牛と季節の野菜京風蒸し  
Wagyu & Seasonal Vegetables Kyoto Style Steamed Ponzu Sauce

¥1580 ¥968(tax inc.)



季節の野菜京風蒸し  
Seasonal Vegetables Kyoto Style Steamed Ponzu Sauce

¥880 ¥968(tax inc.)



きゅうりの一本づけ(自家製スパイシー味噌)  
Cold Piece of Cucumber Homemade Spicy Miso

¥580 ¥638(tax inc.)



京都なす田楽  
Kyoto Style Nasu Dengaku (Sweet Miso Glazed Eggplant)

¥780 ¥858(tax inc.)



TERIYAKI 厚揚げ  
TERIYAKI Fried Tofu

¥680 ¥748(tax inc.)

## Sushi & Sashimi



お刺身盛り合わせ(6P)  
Assorted Sashimi Salmon, King fish, Scallops

¥1580 ¥1738(tax inc.)



炙りサーモン寿司(3P)  
Seared Salmon Sushi

¥1080 ¥1188(tax inc.)

炙り鯛の寿司(3P)  
Seared Kingfish Sushi (3P)

¥1080 ¥1188(tax inc.)

炙り帆立の寿司(3P)  
Seared Scallops Sushi (3P)

¥1080 ¥1188(tax inc.)



炙り Wagyu 和牛の寿司(2P)  
Seared Wagyu Sushi (2P)

¥880 ¥968(tax inc.)

炙り3種寿司(3P)  
Seared 3 kind Sushi

¥1080 ¥1188(tax inc.)

シェフおまかせ4種寿司  
Chef Selectin Sushi (4P)

¥1280 ¥1408(tax inc.)



稲荷すし(2P)  
Vegan Inari Sushi (Sweet tofu skin, Rice, Sesame)

¥480 ¥518(tax inc.)



# RAMEN おまかせ OMAKASE Course

Only Dinner Available 18:00 - 21:00

『RAMEN OMAKASE』はラーメンをメインのコースをご用意しております。下記のメニューを全てお楽しみできラーメンは両方お楽しみいただけます。またラーメンや寿司などに合うペアリングもご用意しております。コースのシェアはお断りさせていただいております。

"RAMEN OMAKASE" offers ramen as the main course. You can enjoy all of the menus below and enjoy both types of ramen. We also have pairings that go well with ramen and sushi. We do not allow sharing of courses.



## OMAKASE Course Menu

¥6000 pp  
¥6600(tax inc.)

国産黒毛和牛すき焼き風  
半熟卵いくらのおせ  
Wagyu beef with  
Boiled Egg and Salmon roe

いくら、海老水餃子  
Salmon roe, Prawn Boiled Dumplings

MOON and BACK の焼き鳥  
MOON and BACK Style Yakitori

シェフセレクション創作寿司(4piece)  
Chef Selection Sushi

### Ramen

鶏白湯ラーメン  
Pork Belly,  
Chicken White Soup Ramen

炙り国産黒毛和牛、醤油ラーメン  
Grilled Japanese Wagyu Beef Ramen

マンゴーシャーベット  
Mango Sorbet



ペアリングドリンク (5杯分)  
Pairing Drinks (5serve)

+¥2500  
¥2750(tax inc.)

## OMAKASE Vegan Course Menu

¥6000 pp  
¥6600(tax inc.)

焼き枝豆  
Grelled Edamame

京都なす田楽  
Kyoto Style Nasu Dengaku

季節の野菜京風蒸し  
Seasonal Vegetables Kyoto Style  
Steamed Ponzu Sauce

稲荷すし (2P)  
Inari Sushi

### Ramen

スパイシー担々麺  
Spicy Tantan Ramen

豆乳クリーミーラーメン  
Soy Milk Creamy Ramen

マンゴーシャーベット  
Mango Sorbet





**Recommend**

色が変わる  
不思議なジントニック  
Empress 1908 (Gin)

Wonder of color  
changing  
Gin and Tonic

980  
(inc.Tax 1078)

## Japanese Sake

Kubota Senjyu 久保田 千寿 1680  
(inc.Tax 1848)

Toyo Bijin 東洋美人 純米吟醸 1680  
(inc.Tax 1848)

Refill Sake 酒お代わり 980  
(inc.Tax 1078)

We want you to feel the Japan traditional of our sake.  
We serve it in Masu Cup. You can take the Masu home with you.

当店の日本酒は風情を感じてもらいたく  
桐升でお出ししております。升はお持ち帰りいただけます。




**Kyoto Recommend**

## Kyoto Local Sake 酒

● 京都日本酒 3種 飲み比べ  
3 kind of tasting sake in Kyoto Local Sake

- ・ 英勲 純米酒 (Eikun Junmai)
- ・ 聚楽第 純米吟醸 (Jurakudai Junmai ginjo)
- ・ 豊漁 純米 辛口無双 (Toryo Junmai)

50ml each  
1880  
(inc.Tax 2068)

## Hi - Ball ( whiskey )

Kaku Hi - Ball 角ハイボール 680  
(inc.Tax 748)

Chita Hi - Ball 980  
知多ハイボール (inc.Tax 1078)

Yamazaki 12years Hi - Ball 3200  
山崎ハイボール 12年 (inc.Tax 3520)



**Kyoto Recommend**

Kyoto Whiskey Hi - Ball  
京都ウィスキーハイボール

880  
(inc.Tax 968)

## MOON and BACK Original Cocktail



- ・ Sakura Salty Dog 桜ソルティードック
- ・ Moon Summer Night ムーンサマーナイト

1080 (inc.Tax 1078)

## Beer

Asahi (Draft Beer Tap) アサヒ生ビール 680  
(inc.Tax 748)

Asahi DRY ZERO アサヒドライゼロ 680  
No Alcohol (inc.Tax 748)

## Fruit wine

Mandarin Orange Wine あらごしみかん酒 680  
(inc.Tax 748)

Plum Wine あらごし梅酒 680  
(inc.Tax 748)



## Peach Sour & Strawberry Sour

## Sour

Lemon Sour レモンサワー 680  
定番のレモンサワー (inc.Tax 748)

Peach Sour ピーチサワー 680  
ピーチの香りと果肉の入ったサワー (inc.Tax 748)

Strawberry Sour ストロベリーサワー 680  
ストロベリーの香りと果肉の入ったサワー (inc.Tax 748)

## Japanese Syo - chu

Nikaido (wheat) 二階堂 680  
(inc.Tax 748)

Kurokirishima (Sweet Potato) 黒霧島 680  
(inc.Tax 748)

Daiyame (Sweet Potato) だいやめ 680  
(inc.Tax 748)



# All Drinks Take away available

ドリンクテイクアウトできます！



## Coffee

Takeaway available

Espresso 550  
エスプレッソ (inc.Tax 605)

Americano (Hot / Cold) 650  
アメリカーノ (inc.Tax 715)

Caffe Latte (Hot / Cold) 650  
カフェラテ (inc.Tax 715)

Soy Latte (Hot / Cold) 650  
ソイラテ (inc.Tax 715)

Mocha Latte (Hot / Cold) 650  
モカラテ (inc.Tax 715)

Caramel Macchiato (Hot / Cold) 650  
キャラメルマキアート (inc.Tax 715)

Matcha Espresso Latte (Hot / Cold) 650  
抹茶エスプレッソラテ (inc.Tax 715)

Matcha Latte (Hot / Cold) 650  
抹茶ラテ (inc.Tax 715)

Aat milk available +100



## Tea

Straight Tea, Lemon Tea 680  
Peach Tea , Green Tea (inc.Tax 715)

(Hot / Cold)  
ストレートティー、レモンティー、ピーチティー、緑茶

## Soft Drink

Orange Juice, Pineapple Juice, 580  
Apple Juice, Peach Juice, (inc.Tax 638)  
Coke, Coke Zero, Spakling Water

オレンジジュース、アップルジュース、パイナップルジュース、  
ピーチジュース、コーラ、コーラゼロ、スパークリングウォーター

## Soda MOON and BACK Original

Peach Soda ピーチソーダ 680  
ピーチの香りと果肉の入ったソーダードリンク (inc.Tax 748)

Strawberry Soda ストロベリーソーダ 680  
ストロベリーの香りと果肉の入ったソーダードリンク (inc.Tax 748)

Melon Soda 680  
メロンソーダ (inc.Tax 748)

Salt Lemon Mojito 680  
塩レモンモヒート (inc.Tax 748)

Recommend  
当店だけ！

## Lemon Lime Bitter レモンライムビター

レモンライムビターはオーストラリアの  
パブやビーチでよく飲まれる炭酸飲料です！

680 (inc.Tax 748)



# ALL TIME Dessert

- R** Maple Brown Cheese Croffle 900  
 (inc.tax 990)  
 メープルブラウンチーズクロッフル
- R** Cookies & Cream Croffle 900  
 (inc.tax 990)  
 クッキー&クリームクロッフル
- Red Bean Butter Croffle 900  
 (inc.tax 990)  
 あんバタークロッフル
- Creme Brulee Croffle 900  
 (inc.tax 990)  
 クリームブリュレクロッフル
- Two Kinds of Cheese & Maple Bacon Croffle 900  
 (inc.tax 990)  
 ブラウンチーズ&パルメザンチーズの  
 メイプルベーコンクロッフル



**Cookies & Cream Croffle**



**Maple Brown Cheese Croffle**

- Maple & Pistachio Croffle 900  
 (inc.tax 990)  
 メープル&ピスタチオクロッフル
- Chocolate & Almond Croffle 900  
 (inc.tax 990)  
 チョコ&アーモンドクロッフル
- Matcha Croffle 900  
 (inc.tax 990)  
 抹茶クロッフル
- Plain Croffle 900  
 (inc.tax 990)  
 プレーンクロッフル
- Apple Cinnamon Croffle 900  
 (inc.tax 990)  
 アップルシナモンクロッフル

- Affogato 800  
 (inc.tax 880)  
 アフォガート  **Gluten Free**

- Rich Basque cheesecake 900  
 (inc.tax 990)  
 濃厚バスクチーズケーキ  **Change Gluten Free Available**

- Small Canele 4 Chef Selection 4ps 800  
 (inc.tax 880)  
 小さいカヌレシェフセレクション4個

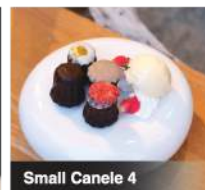
- Big Canele 6 Chef Selection 6ps 2100  
 (inc.tax 2310)  
 大きいカヌレシェフセレクション4個



**Rich Basque Cheesecake**



**Affogato**



**Small Canele 4**



**Big Canele 6**

**Breakfast**  
 ブレックファスト



Without Bacon Available

Open-12:00



**MOON and BACK Open Sandwich**

Toast, salad, bacon, soft-boiled egg, beetroot mayo

ムーンアンドバックオープンサンドイッチ

トースト、サラダ、ベーコン、温玉、ビートルートマヨ

¥1680 (inc.tax 1848)

**MORNING**  
*Good*





# Today's Special

## ●海鮮サラダ Sea food Sashimi Salad

Salmon, Today's Sashimi,  
Green Salad, Apple Pickles

¥880  
¥968 (tax inc.)  **Gluten Free**

## ●チャーシュータコス (2P) Japanese Style Cha-shu Tacos

Tortilla Wrap, Spicy Miso, Pork belly Cha-shu,  
Apple Pickles

¥880  
¥968 (tax inc.)

# Roast Wagyu Mabushi Rice

炙り和牛まぶし



## What is Wagyu MABUSHI?

Wagyu-mabushi, made with domestic Wagyu beef, is a luxurious and flavorful Japanese dish. "Mabushi" refers to the style of eating rice by adding or mixing ingredients on top of the rice. This is a dish that highlights the flavor and tenderness of specially selected Wagyu beef, and is accented with condiments such as green onions, seaweed, and wasabi, and the addition of hot spring eggs makes it even richer. We recommend enjoying the wagyu beef and rice as is, changing the taste with condiments, or adding dashi to make it ochazuke-style.

## Ad Toppings

いくら醤油 Salmon Caviar +¥600 (inc. tax 660)  
和牛追加 Extra Wagyu +¥680 (inc. tax 734)