

# MOON & BACK RAMEN BAR BRANCH CAFE

実は当店オーナーシェフは豪州（オーストラリア）在住時、洋食だけでなく日本から輸入した製麺機で製麺や豚の頭から豚骨を取るなどラーメン屋でもシェフをしておりました。アジア各国を旅し、世界のトレンドを肌で感じ取り、2年前は超大阪有名店『人類皆麺類』ともコラボレーション、また同店（じんめん）のラーメングランプリにも出場するラーメン通です。

満を持して登場する、ナイトセクショ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、日本酒やワインに合うこだわりの2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京風情深い、錦市場から九条ネギと季節を感じられる生麩があしらえております。オントレーメニューも魚卵を使った餃子や定番の唐揚げ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。

In fact, when our owner chef lived in Australia, he worked as a chef at a ramen shop, making not only Western food but also making noodles with a noodle making machine imported from Japan and taking pork bones from a pork head. Having traveled around Asia and felt the world's trends first-hand, two years ago he collaborated with the super-famous Osaka restaurant "Jinrui Mina Menrui", and is a ramen connoisseur who also participated in the Ramen Grand Prix at the same restaurant.

The long-awaited night section will offer two types of ramen that go well with sake and wine, with the owner-chef making improvements to the recipe from Australia. In particular, the ramen topped with Kuroge Wagyu beef has a taste of Kyoto, and is served with Kujo green onions from Nishiki Market and namafu that makes you feel the season. We also have a large selection of on-tray menus such as gyoza dumplings using fish eggs and standard fried chicken. In addition, "RAMEN OMAKASE" offers ramen as the main course. Please try our specialty ramen once.

Please try our specialty ramen once.



# RAMEN ラーメンバル BAR





# MOON & BACK

“I LOVE YOU TO THE MOON AND BACK”



ブレイクファスト

## Breakfast

ブランチ

## Branch



ラーメン

## Ramen

# Drinks Bar

# ALL TIME

## Enjoy

# Ramen

## ラーメン



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 with Egg

¥1680 (inc.tax 1848)



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



# 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, Kujo green onion

Recommendation Topping  
温泉卵 soft Boiled Egg

¥180  
¥198 (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,  
Kujo green onion

¥1680 (inc.tax 1848)

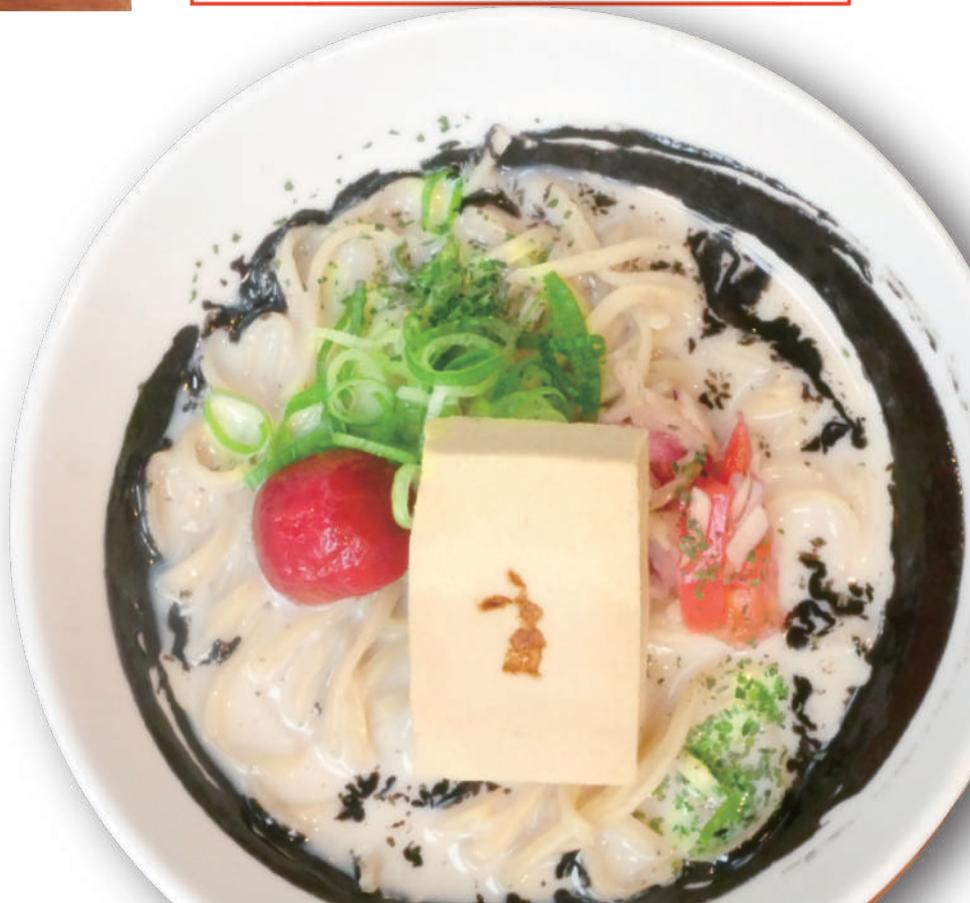


Change Gluten  
Free SoySauce  
Available

### 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.)



Maple Brown Cheese Croffle  
メープルブラウンチーズクロッフル

900  
(inc.tax 990)

Cookies & Cream Croffle  
クッキー&クリームクロッフル

900  
(inc.tax 990)

Red Bean Butter Croffle  
あんバタークロッフル

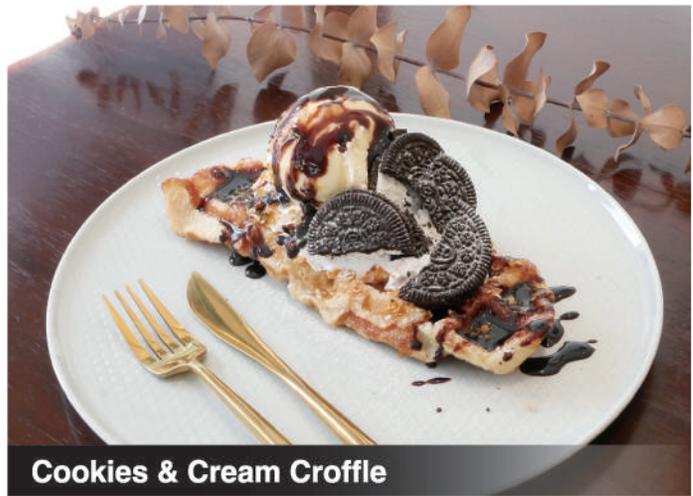
900  
(inc.tax 990)

Creme Brulee Croffle  
クリームブリュレクロッフル

900  
(inc.tax 990)

Two Kinds of Cheese & Maple Bacon Croffle  
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

900  
(inc.tax 990)



Cookies & Cream Croffle



Maple Brown Cheese Croffle

Maple & Pistachio Croffle  
メープル&ピスタチオクロッフル

900  
(inc.tax 990)

Chocolate & Almond Croffle  
チョコ&アーモンドクロッフル

900  
(inc.tax 990)

Matcha Croffle  
抹茶クロッフル

900  
(inc.tax 990)

Plain Croffle  
プレーンクロッフル

900  
(inc.tax 990)

Apple Cinnamon Croffle  
アップルシナモンクロッフル

900  
(inc.tax 990)

# ALL TIME Dessert



Rich Basque cheesecake



Affogato

Affogato  
アフォガート

800  
(inc.tax 880)  


Rich Basque cheesecake  
濃厚バスクチーズケーキ

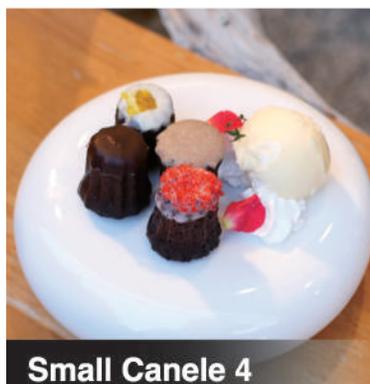
900  
(inc.tax 990)  


Small Canele 4  
小さいカヌレ  
シェフセレクション4個  
Chef Selection 4ps

800  
(inc.tax 880)

Big Canele 6  
大きいカヌレ  
シェフセレクション6個  
Chef Selection 6ps

2100  
(inc.tax 2310)



Small Canele 4



Big Canele 6

# Breakfast

ブレックファスト

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

## Branch

ブランチ

12:00-14:30 L.O

混み合う時間は 60 分制とさせていただきます。

## Hamburg Steak and Demi-glace Omelet Rice

Pickled apple and tomato

ハンバーグオムライス

¥1680 (inc.tax 1848)

Time for

# LUNCH



## Special Branch 3 COURSE (limited time)

1時までのスペシャルランチコース (前菜・メイン・ドリンク)

12:00-13:00

2080

## Drink ドリンク

Please next page choose one from the drink menu.  
Excludes alcohol Menu

ドリンクメニューよりおひとつお選びください。  
アルコールは除く



## Dessert Croffle クロッフル

+250 円でハーフサイズクロッフルをお付けできます。

You can add a half-size croffle for an additional 250 yen.

Please choose one. おひとつお選びください。

Maple & Pistachio  
メープル & ビスタチオ

Chocolate and Almond  
チョコ & アーモンド

Matcha  
抹茶

Plain  
プレーン

Apple Cinnamon Croffle  
アップルシナモン

Maple Brown Cheese  
メープルブラウンチーズ

Cookies & Cream  
クッキー & クリーム

Red Bean Butter  
あんバター

Creme Brulee  
クリームブリュレ

Maple Bacon Croffle  
メイプルベーコン

# à la carte 単品

## Entree

18:00-2:00(L.O.)

Until 9:00 on Wednesdays and Sundays

- |                                                                                   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 枝豆<br>Edamame *Vegan Available                                                    | ¥580 ¥638(tax inc.)   |
| 海老と豚の水餃子いくら、(5piece)<br>Salmon roe, Prawn and Pork boiled dumplings               | ¥980 ¥1078(tax inc.)  |
| ムーンバックの焼き鳥(4 skewers)<br>MOON and BACK Chicken Yakitori                           | ¥880 ¥968(tax inc.)   |
| 国産黒毛和牛肉寿司(2piece) *After 21:00 Not Available<br>Japanese premium Wagyu beef sushi | ¥880 ¥968(tax inc.)   |
| シェフセレクト創作寿司(4piece) *After 21:00 Not Available<br>Todays Chef Selection Sushi     | ¥1280 ¥1408(tax inc.) |
| ミニ豚の角煮丼<br>Small Pork Belly Rice Bowl                                             | ¥780 ¥858(tax inc.)   |

# Dinner

## Menu

### Ramen

炙り国産 A4 黒毛和牛、醤油ラーメン  
Grilled Japanese Wagyu beef,  
Kujyo Sharrot with Egg

¥1680  
¥1848(tax inc.)

鶏白湯ラーメン

Pork Belly ,Chicken white soup  
Ramen with Egg

¥1680  
¥1848(tax inc.)

Ad Topping トッピング

麺大盛り Extra Noodles

¥200  
¥220(tax inc.)



Gluten  
Free SoySauce  
Available

炙り国産黒毛和牛醤油ラーメン  
A4 Wagyu Beef Ramen

### 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.)



鶏白湯ラーメン  
Pork Belly  
Chicken white soup ramen

# RAMEN OMAKASE

おまかせ

## Course

『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。  
またラーメンや厳選黒毛和牛の肉寿司などに合うペアリングもご用意しております。

"RAMEN OMAKASE" offers ramen as the main course.  
We also offer pairings that go well with ramen and sushi made with carefully selected Japanese black beef.



### 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  
Wagyu beef with  
soft-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 black beef sirloin,  
Kyoto Nama fu, Kujyo Sharrot

アイスクリーム抹茶ソースかけ  
Ice cream with Matcha sauce

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

+¥2500  
¥2750(tax inc.)





Recommend

色が変わる  
不思議なジンとニック

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. 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 Whiskey Hi - Ball

京都ウィスキーハイボール

880  
( inc.Tax 968)

## Hi - Ball ( whiskey)

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

Johnnie Walker Hi - Ball 980  
(Green label 15y) ( inc.Tax 1078)

ジョニーウォーカーハイボール グリーンラベル 15年

Yamazaki Hi - Ball 1500  
山崎ハイボール ( inc.Tax 1650)

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)

## Bubble

Veuve Clicquot 20000  
Yellow Lavel Brut ( inc.Tax 22000)

ヴーヴ クリコ イエロー ラベル



MOON and BACK Original Cocktail

Sakura Salty Dog 桜ソルティードック

980  
( inc.Tax 1078)

## Beer

Asahi (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

Satsuma あらごしみかん酒 680  
umenoyado ( 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 二階堂 680  
( inc.Tax 748)

Kurokirishima 黒霧島 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)  
( Takeaway 594)

Americano (Hot / Cold) 650  
アメリカーノ  
( inc.Tax 715)  
( Takeaway 702)

Caffe Latte (Hot / Cold) 650  
カフェラテ  
( inc.Tax 715)  
( Takeaway 702)

Soy Latte (Hot / Cold) 650  
ソイラテ  
( inc.Tax 715)  
( Takeaway 702)

Mocha Latte (Hot / Cold) 650  
モカラテ  
( inc.Tax 715)  
( Takeaway 702)

Caramel Macchiato (Hot / Cold) 650  
キャラメルマキアート  
( inc.Tax 715)  
( Takeaway 702)

Matcha La (Hot / Cold) 650  
抹茶ラテ  
( inc.Tax 715)  
( Takeaway 702)



## Tea

Straight Tea, Lemon Tea 680  
Peach Tea (Hot / Cold) ( inc.Tax 715)  
( Takeaway 702)

ストレートティー、レモンティー、  
ピーチティー

## Soft Drink

Orange Juice, Apple Juice, 580  
Pineapple Juice, ( inc.Tax 638)  
Peach Juice, Coke, Spakling Water ( Takeaway 626)

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、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)  
( Takeaway 734)

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)  
( Takeaway 734)

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  
パパやピーチでよく飲まれる炭酸飲料です！

680  
( inc.Tax 748)  
( Takeaway 734)



## 大人気カヌレ Canele



Small 12 種類セット ¥1666  
Small Canele 12kind of Piece Set (inc. Tax ¥1800)

Big 6 種類セット ¥2100  
Big Canele 6kind of Piece Set (inc. Tax ¥2268)

超濃厚

Super Rich Basque Cheesecake  
バスクチーズケーキ

¥760  
(inc. Tax ¥703)



Brulee Rusk

ブリュレラスク

Big ¥980 (inc. Tax ¥1058)  
Small ¥680 (inc. Tax ¥731)

ホワイトチョコと焦しキャラメルがアクセント



Sweets  
クロッフル  
Croffle  
MOON & BACK

Original

プレーン (Plane) ¥500 (inc. Tax ¥540)

メイプル & ピスタチオ (Maple & Pistachio)

チョコ & アーモンド (Chocolate & Almond)

抹茶 (Matcha)

アップルシナモン (Apple Cinnamon)

オリジナルクロッフル

Original

メイプルブラウンチーズ (Maple Brown Cheese)

クッキー&クリーム (Cookies & Cream)

あんバター (Soy Bean Butter)

クリームブリュレ (Cream Brulee)

メイプルベーコン (Maple Bacon)

¥600 (inc. Tax ¥648)

スペシャルクロッフル

Special

# COLD RAMEN

冷やし

檸檬

ラーメン

炙り国産黒毛和牛、  
冷やしレモン醤油ラーメン  
特製味玉付き

Grilled Japanese Wagyu  
Cold lemon Soy Ramen  
with Egg

¥1680 (inc. tax 1848)



Gluten  
Free Soy Sauce  
Available



# Summer

夏限定

Limited



夏メロンソーダ  
Summer Melon Soda  
680 (inc. Tax 748)  
(Takeaway 734)



塩檸檬モヒート  
Salt Lemon Mojito  
680 (inc. Tax 748)  
(Takeaway 734)



# Drinks