

毎日気軽にやさしく味わえるラーメンです。

六味 甘味 塩味 酸味 苦味 旨味 辛味 のバランスを大切に発酵要素を取り入れ、

【いずる】のこだわり

鶏と醤油と糀
soy sauce ramen

鶏と豚の白湯に厳選した魚介の出汁をブレンドした風味もコクも豊かな中華そば。
醤油糀で漬けた国産メンマと低温調理した鶏チャーシューをトッピングしたizuruのスタンダード。



鶏と醤油の糀ラーメン ¥980
chicken soy sauce rice malt ramen
ハーフ ¥780
大盛 ¥1,130



磯海苔
鶏と醤油の糀ラーメン
seaweed chicken soy sauce rice malt ramen
¥1,080

ハーフ ¥880 大盛 ¥1,230



酒粕アボカド
鶏と醤油の糀ラーメン
sake lees avocado chicken soy sauce rice malt ramen
¥1,130

ハーフ ¥930 大盛 ¥1,280

Vegan
ヴィーガン

玄米麺
使用

白味噌パイタン
white miso vegan ramen



白味噌パイタンラーメン ¥980
white miso white broth vegan ramen
ハーフ ¥780
大盛 ¥1,130



磯海苔
白味噌パイタンラーメン
seaweed white broth vegan ramen
¥1,080

ハーフ ¥880 大盛 ¥1,230



酒粕アボカド
白味噌パイタンラーメン
sake lees avocado white broth vegan ramen
¥1,130

ハーフ ¥930 大盛 ¥1,280

※当店の表示価格は全て税込価格です。

※アレルギーに関しましては店頭ポスターにてご確認ください。



発酵ラーメン izuru のお米はすべて「五ぶづき米」を使用しています。玄米の栄養分「ビタミン・ミネラル・食物繊維」をできるだけ残しながら、ぬか層を約50%除去することにより、玄米が苦手な方でもおいしく、食べやすく、消化の良さも考えました。

国産五ぶづき米使用

izuru のどんぶり



ねぎとろ バクダン丼

fresh tuna rice bowl

¥1,080

- ネギトロ ● みそ豆腐 ● ぬか漬け卵
- アボカド ● 磯海苔 ● 山芋
- めかぶ ● 五ぶづき米



12品目の 発酵ビビンバ丼

12 items fermented bibimbap rice bowl

¥1,080

- ほぐし鶏ぬか漬け ● キムチ ● カクテキ
- 切り干し大根のナムル ● 小松菜のナムル
- ぬか漬け卵 ● 甘酒ビーツポテトサラダ
- アボカド ● みそ豆腐 ● 磯海苔
- 白ネギ ● 五ぶづき米



発酵唐揚げの タルタル丼

fermented fried chicken
tartar sauce rice bowl

¥1,080

- 発酵唐揚げ ● 柚子
- ぬか漬け卵のタルタルソース
- 甘酢あん ● キャベツ
- 五ぶづき米

● セットスープ
どんぶりと一緒にいかがですか

鶏こうじスープ
¥150

酒粕パイタンスープ
¥200

ラーメンは上記よりお選びください。

izuru のラーメン定食



発酵ラーメン定食

fermented ramen set meal

¥1,480~

ハーフラーメン ¥1,280~

- お好きなラーメン
- 甘酒ビーツポテトサラダ
- お好きな小どんぶり

小どんぶりはこちらからお選びください please choose a small bowl from here.



ねぎとろ
バクダン丼



12品目の
発酵ビビンバ丼



発酵タルタルの
唐揚げ丼



ラーメンと いれどり3種定食

ramen and 3 kinds set meal

¥1,280~

ハーフラーメン ¥1,080~

- お好きなラーメン ● 発酵唐揚げ
- 切り干し大根と小松菜のナムル
- キムチ&カクテキ



izuru ごはん定食

izuru rice set meal

¥880 発酵唐揚げ1個

¥1,180 発酵唐揚げ3個

- 五ぶづき米 ● キムチ&カクテキ
- 鶏糞(こうじ)スープ ● 発酵唐揚げ
- 切り干し大根と小松菜のナムル
- 甘酒ビーツポテトサラダ
- 酒粕アボカド