





# izuru のどんぶり

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



### ねぎとろ バクダン丼

fresh tuna rice bowl

**¥1,080**

- ネギトロ ● みそ豆富 ● 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 ● みそ豆富 ● 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

<b>● セットスープ</b>	鶏こうじスープ	¥150
どんぶりと一緒にいかがですか	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.



ラーメンと  
いりどり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