Shio Ramen in einer speziellen dreifach konzentrierten, cremigen Brühe mit weichem Ei und Hähnchenhackfleisch

TAKUMI9SAPPORO

もやし Sojasprossen

Vegan available or Vegetarish available



アレルギーをお持ちの方は、サービススタッフにお申し出ください。

Sollten Sie zu Lebensmitteln allergisch sein, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Für unsere vegetarischen und veganen Gäste:

Alle unsere Ramen servieren wir in einer speziellen Suppe aus verschiedenen Gemüsesorten wie Zwiebeln, Weißkohl, Kartoffeln, Möhren und Konbu-Seetang aus Hokkaido



Wir verwenden eifreie vegane Nudeln, die besonders gut zu unseren veganen und vegetarischen Suppen passen.





330ml

250ml

250ml

Proviant Ingwer-Zitrone

Ingwer Zitrone Tee (warm) 1

Grüner Tee (warm) 1

緑茶 (温)

生姜レモン茶

Miso

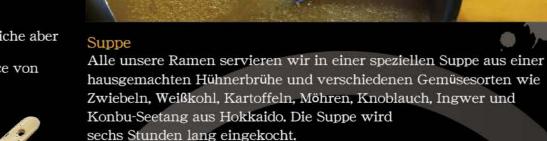
Die Brühe basiert auf Miso, einer Paste aus fermentierten Sojabohnen. Sie hat einen vollen, nussigen Geschmack und ist eher eine deftige Brühe. Für unsere Miso-Ramen verwenden wir extrafeines Miso, das von Nishiyama Seimen aus Sapporo exklusiv für Takumi produziert wird.

Eine dunkle, klare Brühe auf Sojasaucenbasis, eine leicht süßliche aber trotzdem herzhafte Suppe.

Für unsere Shoyu-Ramen verwenden wir extrafeine Sojasauce von Nishiyama Seimen aus Sapporo



Eine scharfe Brühe basierend auf Miso, Sesampaste und fermentierten, schwarzen Sojabohnen. Wir verwenden extrafeines Miso von Nishiyama Seimen aus Sapporo.



Die Nudeln sind der wichtigste Bestandteil von Sapporo Ramen. Wir verwenden Ramen von Nishiyama Seimen, wie man sie sonst nur in Japan bekommt.



野菜餃子 Yasai Gyoza Gebratene Spinatteigtaschen mit Gemüsefüllung



鶏の唐揚げ Karaage Frittiertes Hähnchenfleisch



たこ焼き Takoyaki Teigkugeln gefüllt mit Oktopusstückchen





枝豆 Gekochte Sojabohnen















豚キムチ飯 Buta Kimuchi Meshi Kimuchi und Mariniertem Schweinefleisch auf Reis



ご飯



キムチ

Fermentierter

Kohlsalat mit

Gewürzen.



鶏南蛮 Nanban

Frittiertes Hähnchenfleisch

Grünteegeschmack gehüllt in japanischen in japanischen Reiskuchen Reiskuchen

照り焼き飯 Teriyaki Meshi Teriyaki Chicken auf Reis



かき揚げ飯 lakiage Meshi Gemüse Tempura auf Reis

