

まぜそば  
ぶんか

ぶんか



当店オリジナル  
お肉と野菜、バランスのとれた一品  
タレは魚介醤油ベース  
ぶんかに来たらまずはこれ！

追加おすすめ調味料  
酢、こしょう、ラー油  
¥1000  
(税込 ¥1100)

担々まぜそば



山椒と辛みのきいた  
スパイシーな一品  
辛いのが苦手な方はご遠慮ください。  
パクチー入り

追加おすすめ調味料  
山椒、こしょう  
¥1000  
(税込 ¥1100)

ベジまぜそば



お肉を使用していない  
野菜たっぷりの一品  
ふっくらとした油揚げと一緒にどうぞ  
タレは魚介醤油ベース

追加おすすめ調味料  
酢、ラー油  
¥1091  
(税込 ¥1200)



HOTぶんか

唐辛子ダレでお楽しみ頂けます。

¥1000  
(税込 ¥1100)



ベーシックぶんか

開化楼のオリジナル麺とぶんか自家製タレのシンプルな一品  
好きなトッピングをのせてオリジナルなまぜそばにできます。

¥900 (税込 ¥990)



ベジベジ

完全ベジタリアンの方へ

¥1100  
(税込 ¥1210)



ぶんかオールスターズ

ぶんか自慢のトッピングを全てのせた豪華な一品

¥1636 (税込 ¥1800)

トッピング

・厚切りチャーシュー	¥450 (税込)	・大根おろし	¥120 (税込)
・味付たまご (1個)	¥160 (税込)	・ワカメ	¥160 (税込)
・生たまご (1個)	¥120 (税込)	・生あおのり	¥120 (税込)
・ネギ	¥120 (税込)	・揚げにんにくチップ	¥160 (税込)
・もやし	¥150 (税込)	・パクチー	¥200 (税込)
・ほうれん草	¥200 (税込)	・辛味噌	¥150 (税込)

麺増量

・大盛り	¥120 (税込)
・W 盛り (300g)	¥400 (税込)

\* 全てのまぜそばのみに、本日のごはんとしょうがスープがつきます。  
残ったたれに混ぜ、雑炊風にして召し上がれます。お申しつけ下さい。



## ぶんかの一品

・水餃子 (4ヶ)	¥ 480 (税込)
・エビニラ餃子 (4ヶ)	¥ 480 (税込)
* 5ヶ以上から 1ヶ単位 (¥120) でご注文頂けます 10ヶ¥1200 (税込)、15ヶ¥1800 (税込)	
・蒸し鶏	¥750 (税込)
・おつまみチャーシュー	¥980 (税込)
・担々もやし	¥550 (税込)
・ピリ辛ほうれん草	¥580 (税込)
・胡麻塩キュウリ	¥550 (税込)
・サッパリキャベツ	¥550 (税込)

\* 「ぶんか一品」はお一人様につき  
まぜそば or ハーフポーションをご注文頂いたお客様のみへのご提供となります。

・ハーフポーション (各まぜそば)	¥850 (税込)
-------------------	-----------

## ドリンク

・生ビール	¥700 (税込)
・瓶ビール (中) サッポロ赤星	¥720 (税込)
・ハイボール	¥600 (税込)
・グラスワイン	¥680 (税込)
赤・白オーガニックチリ産	
・焼酎各種	¥600 (税込)
・サワー	¥600 (税込)
・ノンアルコールビール サッポロ	¥600 (税込)
・ソフトドリンク	¥530 (税込)
ウーロン茶・緑茶・コーラ・ジンジャール	
・黒ウーロン茶 サントリー	¥530 (税込)

毎日食べたい **ぶんか** のまぜそば **ぶんか** のこだわり

素材にこだわり国産豚のチャーシュー 国産野菜を厳選

天然の素材の美味しさで仕上げ、化学調味料は一切使用していない自家製ダレでお楽しみ頂ける

体にやさしい、バランス良い一品です。

又、具材とダレがよくからむ様、ご提供の際の温度にもこだわっています。

麺は老舗店「浅草開化楼」特製ぶんかオリジナル麺を使用。

お水は、浄水性能で世界トップと言われるシーガルフォーを使用しています。

