

# ベツチャーの 尾道ラーメン

最後の一口まで絶品

食材勝負。最初はあっさり淡口「磯のり」と「やくみ」で  
どんどん美味しくなる



## 福盛

福盛(普) 700円  
※全て税込価格です

## 麺



中華粉は使用せず、市場に出る小麦粉ではこれ以上ない最高級の小麦粉を使用し、職人が10倍の手間で作った熟成ちぢれ麺です。  
粉本来の風味をお楽しみ下さい。

## スープ

瀬戸内海の小魚を干した雑魚節とたまり醤油、鶏ガラをベースにした本格醤油味。昆布は料亭で使われる南茅部産最高級山出し昆布です。  
背脂は九州の良質の豚を使用しております。

## 尾道やくみ

昔から有名だった尾道のやくみ。魚のエキスが入ってるのでスープにコクがでます。  
辛い物好きにはたまらない!



## 瀬戸内海産 磯のり 極上

瀬戸内海でも年間の収穫量が少ない希少品です。香りと歯触り、口溶け、  
全てが極上です。ミネラルも豊富でらめんととの相性も最高です。



本日はご来店ありがとうございました!

※背脂は入っています。



※元祖尾道らーめんです。

# ペツチャーらぁ麺

普通 or コク増し (少しこってり)

- 小吉盛 (小) 半玉です。..... **550円**  
お子様向けのミニサイズ!!
- 福盛 (普) やっぱり主役はこれ..... **700円**
- 大吉盛 (大) たっぶり食べてね..... **850円**

最後の一滴まで飲み干して欲しい一杯。最初はとにかく材料にこだわりました。その後何度も改良してバランスを迫及しました。



# 辛味噌ペツチャー (2辛) 930円

韓国唐辛子使用の自家製の辛味噌です。刺激的な辛みの中にもコクと甘味が隠れています。

- 3辛 + 30円×3      7辛 + 30円×7
- 4辛 + 30円×4      8辛 + 30円×8
- 5辛 + 30円×5      9辛 + 30円×9
- 6辛 + 30円×6      10辛 + 30円×10



熟成させた生味噌に米こうじと白湯のコラボ

# 甘麴味噌らぁ麺 890円

※背脂は入っています。



# もりもりねぎチャーシュー麺 1,060円



尾道やくみ  
小魚が入った魔法の七味。爽やかな辛味がスープに合います。

# ねぎらぁ麺 820円



# 三元豚チャーシュー麺 980円



# 広島産大粒牡蠣入牡蠣らぁ麺 1,000円



らぁ麺用  
替え玉 (たれ付)  
**150円**

### トッピング

- 焼豚 ..... **130円**
- 煮卵/磯のり/メンマ/ねぎ 各 **120円**
- 背脂 ..... **60円**

### おすすめ

- ペツチャー天 (昆布天) **200円**
- 広島菜キムチ **150円**
- 牡蠣 (大2粒) **300円**

## 学生応援企画

注文時に 学生証提示

替え玉**100円** (何回でも!!)  
又は **50円引き!**

※小吉盛は学割に入りません。  
※その他のチケットとの併用はご遠慮ください。

大人気  
サービスメニュー

ベツチャー定食

ベツチャーらあ麺  
唐揚げ  
ご飯(大・中・小)

お値段同じ **1,000円**

●らあ麺変更可 **プラス差額**

●炒飯は→**プラス 小260円/中360円/大460円**



らあ麺との  
セット時は  
100円引き

ベツチャー<sup>ほん</sup>飯

(小) **460円**

(普) **560円**

(大) **660円**



らあ麺との  
セット時は  
100円引き



チャーシュー丼

(小) **460円**

(普) **560円**

(大) **660円**

ライス(大・中・小) 各**180円**

鹿児島産の黒豚を使用。  
肉の旨味をたっぷり味わせる  
ジューシーな餃子です。  
材料は全て国産にこだわっています。

黒豚ベツチャー餃子

(6個) **480円**



<営業時間>

11:00~21:00 (L.O 20:30) **年中無休**

揚げ黒豚餃子

(6個) **480円**



facebook

いいね!  
押してね



尾道らーめん ベツチャー

検索

尾道やくみで  
厄払い!!!

小魚の入った魔法の七味  
何にでも合うよ~

5倍辛  
10倍辛



KANPAI



昼飲み出来ます!!



# おつまみメニュー

昼夜OK!

もう一品いかがですか?



《尾道やくみ》

小魚入り特選七味で  
お好みの辛さにしてね!

イチ押し!!



◎豆アジの唐揚げ



◎三元豚の  
特選チャーシュー  
(醤油ダレ or 韓国ダレ)



ぶりっぶり!  
広島牡蠣&ポン酢!  
◎かきポン



◎甘えびの唐揚げ

各480円



ねぎとポン酢でさっぱり!  
◎餃子ねぎポン



黒コショウがキイテル!  
◎手羽先の炙り焼



◎鶏の唐揚げ  
持ち帰りOK!冷めても絶品



◎するめイカの  
唐揚げ



◎フライドポテト



◎枝豆



◎広島菜キムチ

各430円

# ドリンクメニュー

## アルコール

生ビール	580円
瓶ビール(アサヒ・キリン)	580円
ノンアルコールビール(フリー)	500円
チューハイ(梅・カシス・ライム・ピーチ・レモン)	530円
ハイボール	530円
焼酎ロック・水割り・お湯割り(麦・芋)	530円
二階堂キープ	3,000円
黒霧島キープ	3,000円
サントリー角瓶キープ	3,000円
日本酒	500円
生酒1合ビン	560円
生酒2合ビン	800円

## ソフトドリンク

ウーロン茶・オレンジジュース	各320円
コーラ・炭酸水	
ウメッシュ	350円
れもんサイダー(瀬戸田レモン使用)	480円



れもんサイダー

ご予約承中

2階に隠れ座敷がございます。貸切も可能です。  
どうぞ気軽にお問い合わせください。

2階お座敷 最大20名様 **ご宴会プラン** お一人様 **3,000円** 2時間飲み放題 女性1,200/男性1,500円

## <ベッチャー祭り> ■「ベタ」の顔が踏まれて見えることからベッチャーと名が付けました。

江戸時代に流行した、疫病の厄除け祭りとして始まったと伝えられています。調子のいい太鼓と鐘の音ののって、「ベタ」「ソバ」「ショーキー」と呼ばれる面をつけた若者たちと獅子がまちを走り回り、子供たちを追いかけまわして、手に持ったササラや祝い棒で頭をたたいたり、体を突いたりします。そうされると1年間の無病息災が約束されるといわれ、小さな子供を抱いた親などは、嫌がる子供を無理やり連れ出します。県下では他に類を見ない奇祭です。



2013年モンドセレクション

金賞受賞

世界が認めた高品質の  
美味しいラーメン

ベッチャーらーめん  
3年連続 金賞受賞  
モンドセレクションとは



ベッチャーつけ麺  
3年連続  
金賞受賞

尾道  
らーめん初!!

世界的に権威のある食品品評会で「世界食品オリンピック」「食のノーベル賞」ともいわれ、毎年80ヶ国以上から2200及ぶ商品が国際的評価をされます。

お土産にいかがですか?

尾道名物!!

★ベッチャーらーめん  
3食入り・尾道やくみ・磯のり付き

170円もお得!!

1420 → 1,250円

★尾道やくみ

瓶タイプ/小袋タイプ

各 570円



