

shizuku

ラーメンは、日本が誇る一杯。シンプルに見えて、奥深い味わいが広がります。
当店では、スープ・タレ・香味油・麺・具材まですべて自家仕込み。一つひとつ丁寧に仕上げています。
化学調味料を使用せず、素材本来の旨みを大切に。一杯ずつ、心を込めてお届けします。

一品料理

鶏と野菜の餃子 (6個) 7€
鶏唐揚げ (6個) 8€
たこ焼き (6個) 8€
枝豆 4€
韓国風甘酢荳わかめサラダ 4€

追加トッピング

替え玉 3€
メンマ 2€
味玉 2€
マー油 1€
豚チャーシュー 3€
鶏チャーシュー 3€
焼き豆腐 3€

ラーメン

当店のスープは店内で仕込み、清湯は8時間以上、白湯は12時間以上じっくり炊き上げています。

豚骨ラーメン 18€

豚白湯、塩ダレ、豚チャーシュー、味玉、メンマ、
ねぎ、水菜、海苔、青ねぎ

鶏白湯ラーメン 18€

鶏白湯、塩ダレ、鶏チャーシュー、味玉、メンマ、
ねぎ、水菜、海苔、青ねぎ

担々麺 18€

豚白湯、胡麻醤油ダレ、豚チャーシュー、味玉、
メンマ、ねぎ、水菜、海苔、青ねぎ、ごま、糸唐辛子

鶏担々麺 18€

鶏白湯、胡麻醤油ダレ、鶏チャーシュー、味玉、
メンマ、ねぎ、水菜、海苔、青ねぎ、ごま、糸唐辛子

醤油ラーメン 16€

鶏清湯 (出汁仕立て)、醤油ダレ、豚チャーシュー、
味玉、メンマ、ねぎ、水菜、海苔、青ねぎ
※鶏チャーシューに変更可

ベジタリアン白湯ラーメン 16€

豆乳白湯、味噌ダレ、焼き豆腐、味玉、メンマ、
ねぎ、水菜、海苔、青ねぎ

冷やし汁なし担々麺 15€

ピーナッツと胡麻、ラー油のkokのある甘酢ダレ、
鶏チャーシュー、味玉、きゅうり、メンマ、ねぎ、水菜、
青ねぎ、ごま、糸唐辛子
※ベジタリアン対応: 焼き豆腐に変更可

ベジタリアン担々麺 18€

豆乳白湯、胡麻醤油ダレ、焼き豆腐、味玉、メンマ、
ねぎ、水菜、海苔、青ねぎ、ごま、唐辛子

表示価格には消費税・サービス料が含まれております。
アレルギー一覧をご用意しておりますので、スタッフまでお申し付けください。

shizuku

「しずく」とは、一滴。

日本で初めてラーメンを味わったとき、職人が一杯一杯丁寧に仕上げる姿に心を打たれました。

その一滴に、努力とこだわり、そして情熱が込められています。

その積み重ねが、味の違いを生み出します。

自家製デザート

柚子とホワイトチョコのチーズケーキ 8€

抹茶とホワイトチョコのフォンダン 7€

黒ごまパンナコッタ 7€

アイスデザート

餅アイス (2個) 6€

バニラ/チョコ/ココナッツ/抹茶/桜

アイスクリーム

シングル 3.5€/ダブル 6.5€/トリプル 9€

バニラ/抹茶/黒ごま/柚子

将軍 11€

柚子アイスに日本酒をかけて

※フランスの定番デザート「コロネル」(レモンソルベにウォッカをかけたもの) を和風にアレンジ



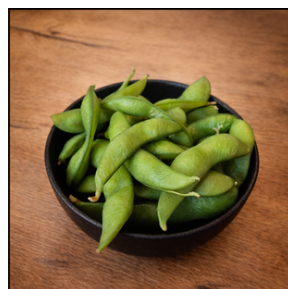
餃子



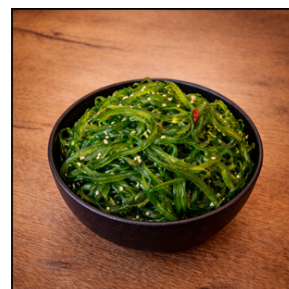
唐揚げ



たこ焼き



枝豆



茎わかめサラダ



醤油ラーメン



豚骨ラーメン



鶏白湯ラーメン



担々麺



ベジ白湯ラーメン



冷やし汁なし担々麺



柚子チーズケーキ



抹茶フォンダン



黒ごまパンナコッタ



餅アイス

表示価格には消費税・サービス料が含まれております。

アレルギー一覧をご用意しておりますので、スタッフまでお申し付けください。

ソフトドリンク

ソーダ (33cl) 4€

コカ・コーラ / コカ・コーラ ゼロ / カナダドライ /
リプトン アイスティー (ピーチ)

ラムネ (20cl) 4.5€

ミネラルウォーター (50cl) 4€

エビアン / バドワ

ミネラルウォーター (1L) 6,5€

エビアン / バドワ

スパークリングライチ 5,5€

スパークリングゆず 6€

エスプレッソ / アメリカーノ 2,5€

カフェオレ 3,8€

日本茶 (HOT / ICE) 3€

煎茶 / 玄米茶 / さくらほうじ茶

アルコール

アサヒビール (33cl) 4,8€

梅酒 (7cl) 7€

ゆず酒 (7cl) 7€

ジャパニーズウイスキー (4cl) 9€

梅酒ソーダ 8€

ゆず酒ソーダ 8€

ハイボール 8€

梅ハイボール 9€

ゆずハイボール 9€

梅酒 ボトル (72cl / Alc.14.5%) 38€

玉乃光 招きつね 純米吟醸 (Alc.15.4%)

15cl 12€ / ボトル30cl 18€ / ボトル72cl 32€

食前酒・食後酒

キール5€

カシス / ミュール / ピーチ

マルティニー (ロツソ / ビアンコ) 5€

カンパリ 5€

パスティス 5€

スーズ / スーズカシス 5€

アメリカーノ 8€

ジェット27 / ジェット31 6€

ウイスキー (4cl)

オーバン 9€

ジン (4cl)

ゴードン 5€

ビーフィーター / ボンベイ・サファイア / タンカレー 6€

ニッカ / サイレントプール / ザ・ボタニスト 8€

ウォッカ (4cl)

エリストフ / スミノフ / ソビエスキー 5€

アブソルート (プレーン / レモン / バニラ) 6€

スカイウォッカ 6€

ベルヴェデール / グレイグース / ニッカ 8€

ラム (4cl)

ハバナクラブ エスペシャル 6€

ディプロマティコ 8€



KAGUA Blanc (33cl・Alc.8%) 8€

ゆずの風味と酵母の香りが特徴の、爽やかなベルギースタイルビール

外観：淡い黄色でやや濁りがあり、クリーミーで持続性のある泡立ち。

香り：日本産ユズの爽やかで鮮烈な香りが際立ち、酵母由来のフチノール香が心地よく調和します。

味わい：モルトとホップの控えめな風味に、小麦由来のまろやかさと穏やかな苦味がバランスよく加わります。

ボディ：中～やや重めのボディに、瓶内発酵によるやさしい自然な微炭酸。繊細な料理や創作料理との相性が良く、上品な口当たりが特長です。



KAGUA Rouge (33cl・Alc.9%) 8€

ローストモルトと山椒のスパイシーな風味が特徴の、重厚感あるベルギースタイルビール

外観：濃い銅色に赤みを帯びた美しい色合い。クリーミーで持続性のある泡が特徴です。

香り：焙煎モルトの香ばしさと、日本産山椒のスパイシーな香りが絶妙に調和しています。

味わい：モルトのまろやかな甘みとホップの心地よい苦味がバランスよく共存し、複雑かつ爽やかなスパイス感が余韻を引き立てます。

ボディ：アルコール度数9%のしっかりとした飲みごたえに、瓶内発酵によるやわらかな天然発泡が加わり、ピロードのような口当たりを実現。煮込み料理やグリル料理とのペアリングに最適です。

ワインリスト

赤ワイン

	ハーフ 37,5 cl	ボトル 75 cl
モルゴン AOP	15 €	25 €
サンテミリオン・グランクリュ AOC	25 €	39 €

白ワイン

	ハーフ 37,5 cl	ボトル 75 cl	ボトル 50 cl
ミュスカデ AOP	11 €	18 €	
シャブリ AOC	20 €	35 €	
モンbazジャック AOC		18 €	
ソーテルヌ AOC			22 €

ロゼワイン

	ハーフ 37,5 cl	ボトル 75 cl
コート・ド・プロヴァンス AOC	15 €	25 €

ハウスワイン (フランス産)

	グラス	25 cl	50 cl
赤 / 白 / ロゼ	3 €	4,5 €	7 €