

OUR RAMEN

THE HAKATA

This tonkotsu ramen from the Hakata region is one of Japan's favorite styles of ramen. The porkbone broth is cooked for at least ten hours to achieve its thick, rich and creamy taste. Topped with pork charsiu, half boiled egg, menma, leek, nori and sesame seeds.

The Hakata shio (<i>salt based</i>)	11,50
The Hakata shoyu (<i>soy sauce based</i>)	11,50
The Hakata miso	13,00

THE HAKATA DELUXE

The Hakata with special charsiu (*instead of pork charsiu*) and spicy moyashi.

The Hakata deluxe shio (<i>salt based</i>)	15,00
The Hakata deluxe shoyu (<i>soy sauce based</i>)	15,00
The Hakata deluxe miso	16,50

SESAME CHICKEN

An own creation of ramen with a creamy chicken broth. Garnished with chicken charsiu, half boiled egg, black wood-ear mushroom, spring onions, nori and sesame seeds.

Sesame chicken shio (<i>salt based</i>)	11,50
Sesame chicken shoyu (<i>soy sauce based</i>)	11,50

KIMCHI RAMEN

Ramen with kimchi in a light chicken broth. Topped with kimchi, spicy moyashi, pork charsiu, half boiled egg, black wood-ear mushroom, spring onions, nori and sesame seeds.

Kimchi ramen	14,50
--------------	-------

KARAKA-MEN

A spicy tonkotsu ramen. Topped with pork charsiu, half boiled egg, bean sprouts, spring onions and minced pork in a spicy miso sauce.

Karaka-men	14,50
------------	-------

VEGGIE

Ramen noodles in a vegetable broth. Garnished with half boiled egg, menma, cabbage, spring onions, a slice of tomato, nori and sesame seeds.

Veggie	10,50
Cherry veggie	12,50
(with cherry tomatoes, thyme & rosemary fondue)	
Kakiage Veggie	14,70
(with a nest of vegetable fritter)	

THE MOUNT FUJI

An extreme big portion of a Hakata tonkotsu ramen. Topped with special charsiu, half boiled egg, black wood-ear mushroom and spring onions. Finish this till the last drop and ask for our colleague to get on the wall of fame*!

The Mount Fuji shio (<i>salt based</i>)	24,50
The Mount Fuji shoyu (<i>soy sauce based</i>)	24,50
The Mount Fuji miso	26,00

EXTRA TOPPINGS

PORK BELLY CHARSIU	3,50
CHICKEN CHARSIU	3,50

SPECIAL CHARSIU	4,50
Miso glazed grilled pork belly charsiu	

KARAKA SAUCE	3,75
Minced pork in a spicy miso sauce	

SEAFOOD KAKIAGE	5,60
A nest of vegetable and seafood fritter	

VEGETABLE KAKIAGE	4,20
A nest of vegetable fritter	

ONSEN TAMAGO	1,50
Silky soft traditional Japanese low temperature egg	

AJITSUKE TAMAGO	1,25
Japanese half boiled egg	

SPICY MOYASHI	2,50
Pickled sprouts	

MENMA	2,50
Bamboo shoots	

KIMCHI	2,50
Fermented spicy cabbage	

KIKURAGE	2,50
Black wood-ear mushroom	

BUTTERED CORN	1,50
---------------	------

MAYU	0,65
Black garlic oil	

LAYU	0,65
Homemade chili oil	

SIDE DISHES

CHICKEN KARA-AGE	6,00
Fried chicken, ideal beer snack	

EBI FURAI	4,50
Deep fried prawns	

GYOZA	4,80
Chicken dumplings (4 pieces)	

PORK BUNS	7,50
Two pork belly buns	

CHICKEN BUNS	7,50
Two buns with fried chicken	

EDAMAME	4,00
Green soybeans	

MISO GREEN BEAN SALAD	4,50
BOWL OF RICE	3,00

DESSERT

YUZU JELLY	3,00
A jelly of Japanese citrus fruit	

MOCHI ICE CREAM	4,50
Two mochi ice creams (<i>green tea or yuzu flavour</i>) with fresh fruits	

SCOOP OF ICE CREAM	2,00
Matcha (<i>green tea</i>), black sesame or yuzu (<i>Japanese citrus</i>)	

HOMEMADE DRINKS

Iced tea	3,20
Iced coffee	3,20
Lemongrass iced tea	3,30
Mint lemonade	3,30

SODAS & COLD DRINKS

Coke	2,40
Diet coke	2,40
Fanta orange	2,40
Sprite	2,40
Cassis	2,40
Iced tea (<i>Nestea</i>)	2,40
Still water	2,10
Sparkling water	2,10
Bitter lemon	2,40
Tonic	2,40
Organic apple juice (<i>Schulp</i>)	2,80
Organic orange juice (<i>Schulp</i>)	2,80
Calpis (<i>still/sparkling</i>)	3,00
Calpis with cassis, mango or melon	3,25
Ramune (<i>Japanese soda</i>)	3,50

HOT TEA

	cup	pot
Green tea	2,50	5,00
Genmaicha	2,50	5,00
Earl grey	2,50	5,00
Silver rose oolong	2,50	5,00
Jasmin longzhu	3,50	6,50
Fresh minttea	2,50	

COFFEE

	cup	pot
Espresso	2,50	
Espresso double	4,45	
Coffee	2,50	
Café latte	3,30	
Cappuccino	3,30	

LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

WINE

	glass	bottle
White: Croix d'Or, Chardonnay, France	4,00	22,50
White: St. Kilian, Liebfraumilch, Germany	3,50	20,00
Rosé: Rosé de Loire, France	3,50	20,00
Red: Croix d'Or, Merlot, France	3,50	20,00
Plum wine original Choya (<i>10%, on the rocks</i>)	3,50	

JAPANESE WHISKY

Nikka all malt (<i>40%</i>)	4,50
Suntory Yamazaki single malt 12 year (<i>43%</i>)	9,00

BEER

Heineken draft, 25 cl	2,75
Heineken draft, 50 cl	5,25
Sapporo Premium	3,50
Asahi Super Dry	3,50
Kirin Ichiban	3,50

SAKE

Ozeki, 15 cl (<i>14,5%</i>)	5,00
Hana Awaka sparkling sake, 25 cl (<i>7%, cold</i>)	8,00

RAMEN-YA FACTS

Ramen is a Japanese noodle soup dish. It consists of wheat flour noodles served in a rich broth, which is flavoured with salt, soy sauce or miso, and uses various toppings.



Hakata noodles are thin, firm and straight.

At Ramen-Ya we make our own ramen noodles, so freshness is guaranteed. No freezing involved and no preservatives added.



All of our soups, noodles, toppings and tares (shio, shoyu and miso sauces) are homemade.



Our chef has been to Japan to learn the skill of ramen making.

We make and serve Hakata noodles, a style originated from the Hakata region.

We make our own miso sauces from a selection of miso pastes and other spices and ingredients.



We make our ramen from scratch. No artificial additives, preservatives and MSG are added.

Your preferences are important to us. Please tell our waiter if you want the noodle to be firmer or softer.

* We try to keep things fun and playful. Any challenges involving The Mount Fuji (eg. eating contests) are at own risk and therefore we cannot be held responsible for any inconveniences caused.

Please tell us if you have any allergies

WiFi password: hakataramen

Like us, check-in or review us on:





OUR RAMEN

THE HAKATA

The Hakata is een tonkotsu ramen uit de regio Hakata en is een van de meest favoriete in Japan. Deze ramen heeft een romige soep, welke minimaal tien uur is getrokken uit varkensbeenderen. The Hakata is gearneerd met charsiu van varkensvlees, zacht gekookt ei, menma, prei, nori en sesamzaad.

The Hakata shio (op zout basis)	11,50
The Hakata shoyu (op sojasaus basis)	11,50
The Hakata miso	13,00

THE HAKATA DELUXE

The Hakata met special charsiu (i.p.v. pork charsiu) en spicy moyashi.

The Hakata deluxe shio (op zout basis)	15,00
The Hakata deluxe shoyu (op sojasaus basis)	15,00
The Hakata deluxe miso	16,50

SESAME CHICKEN

Een eigen creatie van ramen gemaakt van een romige kippenbouillon. Gearneerd met charsiu van kip, zacht gekookt ei, boomoor paddenstoel, bosui, nori en sesamzaad.

Sesame chicken shio (op zout basis)	11,50
Sesame chicken shoyu (op sojasaus basis)	11,50

KIMCHI RAMEN

Ramen met kimchi in een lichte kippenbouillon. Gearneerd met kimchi, spicy moyashi, pork charsiu, zacht gekookt ei, boomoor paddenstoel, bosui, nori en sesamzaad.

Kimchi ramen	14,50
--------------	-------

KARAKA-MEN

Een pikante tonkotsu ramen. Gearneerd met pork charsiu, zacht gekookt ei, taugé, bosui en gehakt in een hete miso saus.

Karaka-men	14,50
------------	-------

VEGGIE

Ramen noedels in een vegetarische bouillon. Gearneerd met een zacht gekookt ei, menma, kool, bosui, tomaat, nori en sesamzaad.

Veggie	10,50
Cherry veggie	12,50
(met een fondue van cherry tomaten, tijm en rozemarijn)	
Kakiage veggie	14,70
(met een nestje van gefrituurde groenten)	

THE MOUNT FUJI

Extreem grote versie van een Hakata tonkotsu ramen. Gearneerd met special charsiu, zacht gekookt ei, boomoor paddenstoel en bosui. Grote eters, die deze ramen tot de laatste druppel op kunnen eten, kunnen ons vragen om op de wall of fame te komen*!

The Mount Fuji shio (op zout basis)	24,50
The Mount Fuji shoyu (op sojasaus basis)	24,50
The Mount Fuji miso	26,00

EXTRA TOPPINGS

PORK BELLY CHARSIU	3,50
CHICKEN CHARSIU	3,50

SPECIAL CHARSIU	4,50
Gegrilde pork belly charsiu met miso	

KARAKA SAUCE	3,75
Gehakt in een hete miso saus	

SEAFOOD KAKIAGE	5,60
Een nestje van frituurde groenten en zeevruchten	

VEGETABLE KAKIAGE	4,20
Een nestje van gefrituurde groenten	

ONSEN TAMAGO	1,50
Gepocheerd ei op traditionele Japanse wijze	

AJITSUKE TAMAGO	1,25
Zacht gekookt ei op Japanse wijze	

SPICY MOYASHI	2,50
Pikante taugé	

MENMA	2,50
Japanse bamboescheuten	

KIMCHI	2,50
Gefermenteerde kool	

KIKURAGE	2,50
Boomoor paddenstoel	

MAÏS	1,50

MAYU	0,65
Zwarte knoflooksaus	

LAYU	0,65
Zelfgemaakte chili olie	

BIJGERECHTEN

CHICKEN KARA-AGE	6,00
Gefrituurde kipstukjes	

EBI FURAI	4,50
Gefrituurde garnalen	

GYOZA	4,50
Japanse dumplings van kip (4 stuks)	

PORK BUNS	7,50
Oosterse broodjes met pork belly (2 stuks)	

CHICKEN BUNS	7,50
Oosterse broodjes met gefrituurde kip (2 stuks)	

EDAMAME	4,00
Sojabonen	

HARICOT VERT SALADE MET MISO DRESSING	4,50
KOMMETJE RIJST	3,00

DESSERT

YUZU JELLY	3,00
Een jelly van Japanse citrus vrucht	

MOCHI ICE CREAM	4,50
Twee mochi ice creams (groene thee of yuzu) met vers fruit	

BOLLETJE IJS	2,00
Matcha (groene thee), zwarte sesam of yuzu (Japanese citrus)	

HOMEMADE DRANKEN

Iced tea	3,20
Iced coffee	3,20
Lemongrass iced tea	3,30
Munt limonade	3,30

FRISDRANK

Cola	2,40
Cola light	2,40
Fanta orange	2,40
Sprite	2,40
Cassis	2,40
Iced tea (Nestea)	2,40
Chaudfontaine blauw	2,10
Chaudfontaine rood	2,10
Bitter lemon	2,40
Tonic	2,40
Biologische appelsap (Schulp)	2,80
Biologische sinaasappelsap (Schulp)	2,80
Calpis (met/zonder prik)	3,00
Calpis cassis, mango of meloen	3,25
Ramune (Japanse soda)	3,50

THEE

	kop	pot
Groene thee	2,50	5,00
Genmaicha	2,50	5,00
Earl grey	2,50	5,00
Silver rose oolong	2,50	5,00
Jasmin longzhu	3,50	6,50
Verse munthee	2,50	

KOFFIE

Espresso	2,50
Dubbele espresso	4,45
Koffie	2,50
Café latte	3,30
Cappuccino	3,30



WIJN

	glas	fles
Droge witte: Croix d'Or, Chardonnay, Frankrijk	4,00	22,50
Zoete witte: St. Kilian, Liebfraumilch, Duitsland	3,50	20,00
Rosé: Rosé de Loire, Frankrijk	3,50	20,00
Rode: Croix d'Or, Merlot, Frankrijk	3,50	20,00
Pruimenwijn original Choya (10%, on the rocks)	3,50	

JAPANESE WHISKY

Nikka all malt (40%)	4,50
Suntory Yamazaki single malt 12 (43%)	9,00

BIER

Heineken tap, 25 cl	2,75
Heineken tap, 50 cl	5,25
Sapporo Premium	3,50
Asahi Super Dry	3,50
Kirin Ichiban	3,50

SAKE

Ozeki, 15 cl (14,5%)	5,00
Hana Awaka sparkling sake, 25 cl (7%, gekoeld)	8,00

RAMEN-YA WEETJES

Ramen is een Japans noedelsoep gerecht. Het bestaat uit tarwenodfels geserveerd in een rijke bouillon. Deze is op smaak gemaakt met sauzen (tares) op zout-, sojasaus- en/of misobasis. Verder wordt de ramen gearneerd met verschillende toppings.



Hakata noedels zijn dun, recht en stevig.

Uw voorkeuren zijn belangrijk voor ons. Laat ons weten hoe u de ramen wilt hebben. Bijvoorbeeld meer of minder zout. Hardere of juist zachtere noedels.



Wij hebben ramen leren maken in Japan.

Wij serveren Hakata noedels, een stijl uit de Hakata regio van Japan.

Wij maken zelf al onze soepen, noedels, toppings en tares (shio, shoyu en miso sauzen).



Wij maken onze ramen zelf. Wij voegen geen kunstmatige smaakstoffen toe aan onze producten.

Onze miso sauzen worden gemaakt met verschillende soorten miso, kruiden en andere verse ingrediënten.



* Wedstrijden en dergelijke met betrekking tot The Mount Fuji zijn op eigen initiatief en op eigen risico.

Heeft u allergieën? Vertel het ons!

WiFi wachtwoord: hakataramen
like ons, check-in en review ons op:

