

TONKOTSU RAMEN

Ikkousha é conhecido pela especialidade em Tonkotsu Ramen. Utilizamos ossos de porco em nosso modo de preparo, no qual adicionamos um caldo fresco ao caldo concentrado para alcançar um sabor mais intenso.

R\$54
Simple

R\$58
Ajitama
(Ovo Cozido)

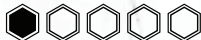
R\$60
Chyashu
(Lombo Suíno)

R\$64
Completo

TIPO DE MACARRÃO:

LISO

ESPESSURA DO MACARRÃO:



DENSIDADE DO CALDO:



PONTO DE COZIMENTO DO MACARRÃO:

MOLE

NORMAL

DURO

SUPER DURO



GOD FIRE TONKOTSU

Combinação do caldo de Tonkotsu com pimenta japonesa Ichimi.
Sua ardência e pureza deixam o Ramen picante e saboroso.

R\$54
Simples

R\$58
Ajitama
(Ovo Cozido)

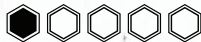
R\$60
Chyashu
(Lombo Suíno)

R\$64
Completo

TIPO DE MACARRÃO:

LISO

ESPESSURA DO MACARRÃO:



DENSIDADE DO CALDO:



PONTO DE COZIMENTO DO MACARRÃO:

MOLE

NORMAL

DURO

SUPER DURO

GRAU DE PICÂNCIA:



BLACK TONKOTSU

Combinamos o caldo de Tonkotsu com Mayu (óleo de cebola e alho frito defumado) alcançando um sabor e aroma mais refinado.

R\$54
Simples

R\$58
Ajitama
(Ovo Cozido)

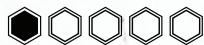
R\$60
Chyashu
(Lombo Suíno)

R\$64
Completo

TIPO DE MACARRÃO:

LISO

ESPESSURA DO MACARRÃO:



DENSIDADE DO CALDO:



PONTO DE COZIMENTO DO MACARRÃO:

MOLE

NORMAL

DURO

SUPER DURO



E.A.K. SHOYU TONKOTSU

E.A.K. (家系) Shoyu Tonkotsu originalmente de Yokohama, um novo estilo de Ramen clássico que vem conquistando o mercado. Combinação de caldo de tonkotsu, Caldo de galinha, Shoyu e Chiyu (Óleo de Frango).

R\$54
Simples

R\$58
Ajitama
(Ovo Cozido)

R\$60
Chyashu
(Lombo Suíno)

R\$64
Completo

TIPO DE MACARRÃO:

GYAKU-GIRI

ESPESSURA DO MACARRÃO:



DENSIDADE DO CALDO:



ESCOLHA A QUANTIDADE:

SHOYU ESPECIAL

POUCO

PADRÃO

EXTRA

CHIYU (ÓLEO DE FRANGO)

POUCO

PADRÃO

EXTRA



JIRO

Ramen Jiro Inspire foi criado em 1968, em Tokyo. Um prato especial e lendário, preparado com caldo de Tonkotsu com shoyu especial, macarrão grosso, moyashi, repolho e fatias generosas de panceta. Finalizado com toucinho picado e alho ralado.

R\$60

Chyashu
(Panceta Suína)

R\$64

Completo

TIPO DE MACARRÃO:

RETANGULAR

ESPESSURA DO MACARRÃO:



DENSIDADE DO CALDO:



MISO TONKOTSU

Combinamos o caldo de Tonkotsu e shiro-miso, temperado com alho e gengibre. Vem acompanhado dos toppings tradicionais de miso: moyashi, chingensai, milho e cebolinha.

R\$54
Simples

R\$58
Ajitama
(Ovo Cozido)

R\$60
Chyashu
(Lombo Suíno)

R\$64
Completo

TIPO DE MACARRÃO:

CACHEADO

ESPESSURA DO MACARRÃO:



DENSIDADE DO CALDO:



TORI SHOYU

O Tori Shoyu tem como base um caldo de alga Kombu e cogumelo Shiitake. Adicionamos caldo de Tori (frango), Chi-yu (óleo de frango) e nosso molho especial para Ramen (base de shoyu com katsuobushi) e criamos um Ramen ainda mais saboroso! Acompanha Chyashu de panceta, cebolinha e nori.

R\$52
Simples

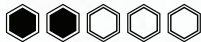
R\$56
Ajitama
(Ovo Cozido)

R\$58
Chyashu
(Panceta Suína)

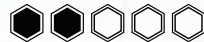
R\$62
Completo

TIPO DE MACARRÃO:
LISO

ESPESSURA DO MACARRÃO:



DENSIDADE DO CALDO:



SHOYU VEG

Feito à base de konbu e shiitake. Nos toppings utilizamos cebolinha, moyashi, shiitake, gobo e finalizamos com óleo de gergelim.

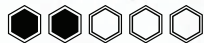
Um Ramen suave de Shoyu Vegetariano.

R\$55
Simple

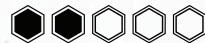
TIPO DE MACARRÃO:

LISO

ESPESSURA DO MACARRÃO:



DENSIDADE DO CALDO:



MINI TONKOTSU

Versão menor da especialidade da casa.

Pode ser combinado com outros acompanhamentos.

R\$34
Simples

R\$38
Ajitama
(Ovo Cozido)

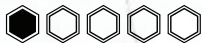
R\$40
Chyashu
(Lombo Suíno)

R\$44
Completo

TIPO DE MACARRÃO:

LISO

ESPESSURA DO MACARRÃO:



DENSIDADE DO CALDO:



PONTO DE COZIMENTO DO MACARRÃO:

MOLE

NORMAL

DURO

SUPER DURO



== ACOMPANHAMENTOS ==



GYOZA

R\$22 R\$44
5 unid. 10 unid.



GYOZA VEG

R\$22 R\$44
5 unid. 10 unid.



TEPPAN GYOZA

R\$100 / 25 unid.



KARAAGE

R\$38 / 4 unid.

== ACOMPANHAMENTOS ==



KARAAGE DON

R\$48 / 4 unid. Karaage



TONKOTSU CURRY

R\$45

UTILIZAMOS MIX DE PIMENTA
DA TRIBO INDÍGENA DE MANAUS



ONIGIRI
MISO CHYASHU

R\$22 / 2 unid.



ONIGIRI
LAYU GARLIC 🔥

R\$22 / 2 unid.

SOBREMESAS

Sorvete

R\$ 18



Miso Caramelizado

Mochi Ice

R\$ 14



Chá Verde



Chocolate



Morango

ADICIONAIS

Kaedama (macarrão) R\$ 10

Ajitama (ovo cozido) R\$ 7

Chyashu (lombo suíno) R\$ 12

Gohan (arroz japonês) R\$ 10

Negui (cebolinha) R\$ 6

Nori (alga marinha) R\$ 8

Kikurage (cogumelo preto) R\$ 10

Pimenta Ichimi R\$ 8

BEBIDAS

Água sem Gás (500ml) R\$ 7

Água com Gás (500ml) R\$ 7

Coca-Cola (350ml) R\$ 9

Coca-Cola Zero (350ml) R\$ 9

Guaraná (350ml) R\$ 9

H2OH Limão (500ml) R\$ 11

Suco R\$ 9

Mugi-cha R\$ 9

CERVEJAS

Original long neck R\$ 13

Heineken long neck R\$ 13

Corona long neck R\$ 13