

じゃじゃめん

番

HACHIBAN

TAKE OUT

お持ち帰りメニュー



お米は岩手県紫波町産ひとめぼれを使用しております。



一品一品、心を込めて丁寧におつくりします。

多少のお時間をいただいております。ご了承くださいませ。

※価格は全て税込となります。

おみやげにも
どうぞ！

お持ち帰りメニュー

※容器代含む。

(お電話でご注文いただければ
お待たせせずにお渡しできます)



※画像はすべてイメージです。

じゃじゃめん (持ち帰り or 調理済)



じゃじゃめん

	小盛	中盛	大盛
(生麺)	700	750	850
(調理済)	740	790	890

名物!!

じゃじゃ冷麺 (持ち帰り or 調理済)



Hot じゃじゃめん

	小盛	中盛	大盛
(生麺)	750	800	900
(調理済)	790	840	940

じゃじゃ冷麺

	小盛	中盛	大盛
(生麺)	800	850	950
(調理済)	890	940	1040

トッピング

白金豚

チャーシュー(1枚) 220



八番のチャーハン



エビチャーハン

たまごチャーハン	630	じゃじゃ味噌チャーハン	780
にんにくチャーハン	730	チャンジャチャーハン	860
白金豚チャーシューチャーハン	910	エビチャーハン	860

鉄板焼餃子



3ヶ	310
6ヶ	610
12ヶ	1160

オードブル

(要予約)



2000~

ご予算に応じて承ります。

おつまみ・白金豚料理



一升漬け枝豆 360

(紫波町産100%青とうがらし一升漬けをからめた枝豆です)



白金豚おつまみチャーシュー 450

(白金豚をじっくり煮込み味わい深いチャーシューに仕上げました。)



エビのガーリック炒め 510

(プリプリのエビが香ばしいホイル焼き)



白金豚厚切りベーコン焼き 660

(ベーコンブロックをカットし、バター醤油で焼きました。)



白金豚ソーセージ2本(プレーンorチリソ) 480

(脂のうま味を感じられます。チリソは辛め。)

国産特上チャンジャ 410

(国産特上チャンジャ[たら胃の朝鮮漬け]ピリ辛です)

information

盛岡じゃじゃめんと福田パンのご当地コラボ



岩手県盛岡市のソウルフード「福田パン」

当店の「じゃじゃ味噌」を福田パン用にアレンジして
絶賛販売中です！

福田パン3店舗で購入できます。

お近くにお寄りの際は是非ご利用くださいませ。



一升漬け (200g) 500

岩手県紫波町産青唐辛子100%使用
米こうじと旨味醤油で合わせたうま辛味。



らー油っ粉 (60g) 300

らー油作りに使った唐辛子の粉末。
熱々の油をかけた香ばしさと深い
旨味のある辛味調味料。



おしゃぶり昆布 200

「岩手県三陸宮古市田老町の漁師さん直送」
旨味たっぷりの昆布。美容と健康に。
カルシウム、食物繊維豊富で低カロリー！
ダイエットや禁煙中の方にもおすすめです。
お口が寂しい時やお子様のおやつにもぴったり！
じゃじゃめん八番お勧めの白金豚チャーシューを
煮込んだ特製醤油ダレで味付けした
「岩手まるごとおしゃぶり昆布」



じゃじゃ味噌 化学調味料不使用 (200g) 500

「岩手県、紫波町産の食材を中心に作って
います。豚肉は岩手県産「白金豚あらびき肉」
使用。味噌も岩手県産、昔ながらの量り売り
味噌から厳選した三種類を配合。素材の味を
引き出し、まろやかな味に仕上げています。」



じゃじゃめん 八番

〒028-3318 岩手県紫波郡紫波町紫波中央駅前2-3-12
オガールベース東棟1F

TEL.019-672-2848

【営業時間】水～土曜日 11:30～14:00 日曜・祝日 11:30～14:30

【定休日】月・火曜日（祝日の場合は翌日）※お盆期間・年末年始・連休は変更あり

