



FUJIYAMA GO*GO

TSUKEMEN • RAMEN
つけめん • ラーメン
FUJIYAMA GO*GO

僕らのスープのこだわり



当店のスープは、濃度の高さが自慢のこだわり濃厚魚介豚骨スープです。このスープは、仕上げるのに丸2日かかります。1日目は、80kg以上の豚骨を超強火でガンガン焼き上げます。2日目は、丸鶏を追加し更に強火で焼き、仕上げに香味野菜・カツオ・サバ・アジ節で風味付けして完成です。材料をす網にめいっばい詰め込んで焼き、濃厚エキスを余すところなく絞り出すことにより作られます。取れるスープはトロミが着くほどすごく濃厚でリッチなスープです。このレシピは、当店オリジナルのレシピで、「濃厚搾り製法」と呼んでいます。
 (スープ一杯あたり300g以上の豚・鶏・魚介節が溶け込んでいます。)
 この濃度と旨みは、くせになること必至です。
 ※あっさりなスープがお好きな方は、魚介つけ麺をご賞味ください。もちろんこちらもおすすめてです。



ชุมชนของ Fujiyama Go Go ผ่านการเที่ยวอย่างดีที่มีถิ่น ด้วยวัตถุดิบชั้นเลิศนานถึง 48 ชั่วโมง พนักงานผู้ทำซุ๊ปต้องได้รับการฝึกฝนมาเป็นอย่างดี และมีความชำนาญเรื่องการใช้ไฟ เพื่อได้ถึงความร้อนที่เหมาะสมซึ่งหากขาดความใส่ใจ จะทำให้ซุ๊ปนั้นไหม้ได้ง่าย จึงต้องใช้ความระมัดระวัง และความรอบคอบเสมอ Fujiyama Go Go นับได้ว่าเป็นเจ้าเดียวในประเทศไทย และประเทศไทย ที่ทำ ชุ๊ปเย็นถึง 48 ชั่วโมง...!!!

僕らの麺のこだわり



当店の麺は、つけ麺・ラーメンに合う小麦の種類、配合について、製粉会社と何度も何度も話し合いをし、開発した、当店独自配合のオリジナル小麦です。また、当店は自家製麺にこだわっています。毎日、朝早くにその日に使う麺を自社製麺工場にて、仲間の麺職人が丹精を込めて打っています。製粉会社から購入する麺は、施工性のしやすさの観点で、麺の水合調整や粉の配合等を決めています。当店で、そのようなしらがみがないので、ただ単純に手をかけてみずみずしくておいしくなるように麺を打っています。麺を噛みしめた時の小麦の風味ももちろと感をお楽しみください。※麺の美味しさダイレクトに味わうなら、新感つけ麺がおすすめてです。



เส้นของ Fujiyama Go Go ผลิตจากแป้งสาลีคุณภาพสูง ที่ส่งตรงมาจาก NAGOYA ประเทศญี่ปุ่น เส้นทำสดใหม่ทุกเช้าด้วยความใส่ใจที่เต็มเปี่ยม ผลิตด้วยเครื่องจักรที่ทันสมัย นำเข้าจากประเทศไทย เพื่อให้ได้สิ่งที่ดีที่สุด ตามแบบฉบับต้นตำรับ ซึ่งวิธีการผลิตต้องควบคุมทั้งอุณหภูมิ และความชื้นในอากาศ เพื่อให้ได้เส้นที่ถึงกับความเหนียว และนุ่ม ตามมาตรฐานของ Fujiyama Go Go



期間限定メニュー

SPECIAL MENU



Produced by Sawa Ryuichiro

GYUHORUMON TSUKEMEN

ทิวโฮร์มอน ซึเคเมน

ต้นตำหรับซุบมิโซะ: ทิวโฮร์มอน(ไส้วัว)นำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น



290

牛ホルモン つけ麺

脂付の牛ホルモンに味噌ベースの濃厚魚介豚骨つけ汁がベストマッチ。日本で、根強いファンが多いつけ麺です。



バンラオ!

TANTAN TSUKEMEN

ทันตัน ซึเคเมน

เมนูพิเศษส่งตรงจากนาโกย่า จัดจ้านด้วยรสชาติน้ำซุบที่หอมหวาน และแอมเพ็ดตบท้ายจาก "ราซุ" ทำให้ได้รสชาติ นาโกย่าแท้ๆ

290

担々 つけ麺

フジヤマ55の濃厚豚骨魚介スープに、花山椒香る自家製四川ラー油と芳醇な胡麻の風味の自家製焙煎芝麻醤を合わせました。本場四川の辛うまい担々麺、是非ご賞味ください



SPECIAL MENU

This price does not include 7% VAT.

COMBO SET



Nou kou Tsukemen + Karaage

โนโคชิเคเมน

+ ไก่ทอดคาราอะเกะ

濃厚つけ麺+唐揚げ セット **ばんらオ!**

คุ้ม!!
350

Tonkotsu Ramen + Gyoza

ทงคตซีราเมน + เกี้ยวซ่า

豚骨ラーメン+ぎょうぎ セット

คุ้ม!!
310



TOMATO TSUKEMEN

โทเมโท ชิเคเมน

ความอร่อยที่มาพร้อมสุขภาพที่ดี จากสารต่อต้านอนุมูลอิสระ และไลโคปีน ความลงตัวของซุปร้อนเข้มข้น 48 ชั่วโมง ผสมผสานกับมะเขือเทศเข้มข้น ทำให้ได้ซุปร้อนเข้มข้น ที่อร่อย และดีต่อสุขภาพ *ขอแนะนำซุปร้อนโทเมโท ชิเคเมน ทำข้าวต้มซึสอร่อยมาก

290



濃厚豚骨魚介スープに完熟トマトと生クリームを合わせたイタリアンテイストの濃厚完熟トマトつけ麺。ぜひ是非、チーズリゾットをお試ください。

トマトつけ麺

This price does not include 7% VAT.

TSUKEMEN

Recommend



Umakara Tsukemen Special

旨辛つけ麺スペシャル

อุมาการะ: ซีเคเมน พิเศษ

迷ったらコレ!

FUJIYAMA 55 一押しの旨辛つけ麺全部のせ!
トッピングが5種類追加されます。

เส้นซีเคเมน พิเศษด้วยท็อปปิง 5 อย่าง
เสิร์ฟพร้อมน้ำซุปลั้มน้มนสุตรพิเศษ
ผสมเต้าหู้ทรงเครื่อง

380

バンラオ!

Nou Kou Tsukemen

濃厚つけ麺

โนโค ซีเคเมน



FUJIYAMA 55のスタンダードつけ麺。
ベーシックな豚骨魚介スープです。

เส้นซีเคเมน เสิร์ฟพร้อมน้ำซุปลั้มน้มนสุตรพิเศษ

250



Umakara Tsukemen

旨辛つけ麺

อุมาการะ: ซีเคเมน

濃厚つけ麺に激辛麻婆豆腐をトッピング。
この辛味、痺になります。

เส้นซีเคเมน เสิร์ฟพร้อมน้ำซุปลั้มน้มนสุตรพิเศษ
ผสมเต้าหู้ทรงเครื่อง

270

This price does not include 7% VAT.

TSUKEMEN



Gyokai Tsukemen

魚介つけ麺
เกี้ยวโค ซีเคเมน

あっさりとしただけの魚介風のつけ麺です。
マナオを絞ってどうぞ
เส้นซีเคเมน เสริฟพร้อมน้ำซุ๊ปเข้มข้น + ซุ๊ปปลา
โอแห้ง รับประทานใส่เส้น เพื่อเพิ่มรสชาติ

210



Ebi Tsukemen

海老つけ麺
เอบี ซีเคเมน

岩海苔や干しエビを使い、海をイメージした一杯です。
เส้นซีเคเมน เสริฟพร้อมน้ำซุ๊ปเข้มข้นสูตรพิเศษ
หอมกลิ่นน้ำมันก๊วย

250



Tsukemen Red

つけ麺レッド
ซีเคเมน เร็ด

自家製ラー油をたっぷり使った激辛つけ麺。
癖になる辛さ！

เส้นซีเคเมน + น้ำมันราญ หอมกลิ่นเครื่องเทศ
เสริฟพร้อมน้ำซุ๊ปเข้มข้นสูตรพิเศษ
*รสชาติเผ็ดเล็กน้อย

270

RAMEN



Recommend

Umakara Ramen Special 旨辛ラーメンスペシャル

อุมาการะ: ราเมน พิเศษ

ラーメン一押しはこれ！旨辛ラーメン全部のせ。
トッピングが5種類追加されます。

ราเมนซูปมิโซะ: พสมเต้าหู้ทรงเครื่อง พิเศษด้วย
ก๊อปปิ้ง 5 อย่าง

380



Umakara Ramen 旨辛ラーメン

อุมาการะ: ราเมน

信州味噌と白味噌を独自にブレンドし、麻婆
豆腐をのせた辛味噌ラーメン。

ราเมนซูปมิโซะ: พสมเต้าหู้ทรงเครื่อง

250



Kara Miso Ramen 辛味噌ラーメン

คารา มิโซะ: ราเมน

麻婆豆腐、自家製ラー油、オリジナル激辛ス
パイスの辛さがたまらない激辛味噌ラーメン。
辛いのが好きな方にオススメです！

ราเมนซูปมิโซะ: พสมเต้าหู้ทรงเครื่อง รสชาติ
ความเผ็ดที่อร่อยอย่างลงตัว จากน้ำมันราญ
สูตรพิเศษ

270

RAMEN



Tonkotsu Ramen

豚骨ラーメン

กงคตซี ราเมน

自慢の豚骨スープと魚介スープをブレンドしたWスープ

ราเมนรสชาติดั้งเดิม จากซุปรกระดูกหมู

230



Goro Ramen

五郎ラーメン

โกโร ราเมน

にんにくたっぷり野菜たっぷりの二郎系ラーメン。もちろん野菜マシ、にんにくマシ無料！お気軽にどうぞ！

ราเมนซุปรกระดูกหมู พิเศษผัก

และสามารถเติมผักได้อีก1ครั้งต่อ1ชาม

230



Nagoya Ramen

名古屋ラーメン

นาโกยะ ราเมน

醤油ラーメンに旨辛ミンチをトッピングしたスパイシーな名古屋名物「台湾ラーメン」

ราเมนซุปรโซยุ รสชาติเผ็ดร้อนจากหมูบดสูตรพิเศษ ที่หาทานได้เฉพาะร้าน Fujiyama 55

230



Shoyu Ramen

醤油ラーメン

โซยุ ราเมน

昔しながらのあっさり醤油ラーメンです。椎茸の香りと旨味、岩ノリの風味がシャキシャキ玉ねぎにベストマッチ！

ราเมนรสชาติดั้งเดิม จากซุปรโซยุ

230

MAZESOBA & TSUKEMEN MINI SET



Mazesoba 元祖まぜそば

มาเซโซบะ:

自慢の極太自家製麺に、タレと具材を絡めて食べるフジヤマ55
のオリジナル汁無し麺。まぜそば専用調味料、卓上調味料で
カスタマイズした味を楽しむのもまぜそばの醍醐味です！
チキメンแบบแห้ง + ท็อปปิง 7 ชนิด ทานพร้อม
ไข่แดงสด ช่วยเพิ่มรสชาติความอร่อย

220



Umakara Mazesoba

旨辛まぜそば

อุมาคาระ มาเซโซบะ:

ピリッと辛い旨辛ミンチが主役の汁なし麺。ネギ、ニラ、のり、
卵黄、魚粉を加えた、名古屋発祥の「台湾まぜそば」です！
チキメンแบบแห้ง + ท็อปปิง 5 ชนิด ทานพร้อม ไข่แดงสด
ช่วยเพิ่มรสชาติความอร่อย *รสชาติเผ็ดเล็กน้อย

220

TSUKEMEN MINI SET



Nou Kou Tsukemen mini set

濃厚つけ麺ミニセット

โนโคชิเคเมน ไข่ต้ม

280

Umakara Tsukemen mini set

旨辛つけ麺ミニセット

อุมาคาระชิเคเมน ไข่ต้ม

310

Gyokai Tsukemen mini set

魚介つけ麺ミニセット

เกียวไกชิเคเมน ไข่ต้ม

240

Ebi Tsukemen mini set

海老つけ麺ミニセット

เอบิชิเคเมน ไข่ต้ม

280

Tsukemen Red mini set

つけ麺レッドミニセット

ชิเคเมนเร็ด ไข่ต้ม

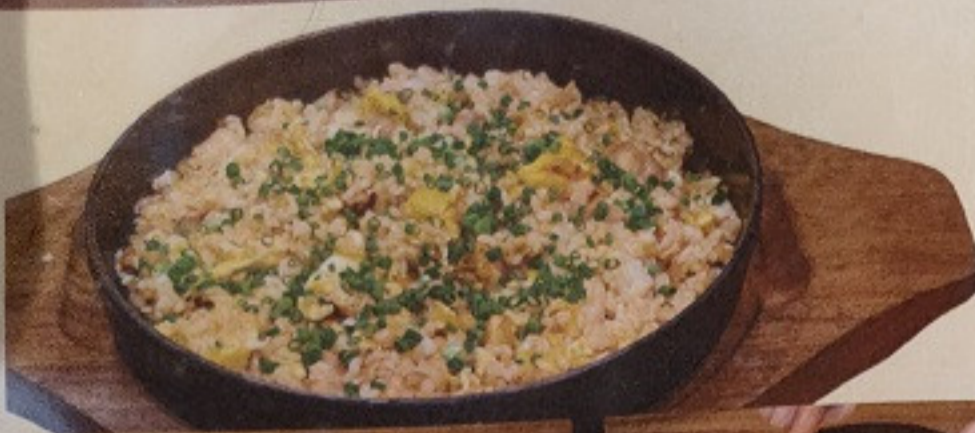
310



つけ麺は並でも麺量が多いため、「チーズリゾットセット
まで食べられない」という声にお答えして、+30パーツで、
麺量半分にチーズリゾットセットをつけました。

ทานเส้นจอนอ้ม แต่อยากกินข้าวต้มชีสด้วย แล้วกินโมโห...!!!
ขอเสนอ Tsukemen mini set ปริมาณเส้นครึ่ง
และยังได้สัมผัสประสบการณ์ รสชาติของเมนูข้าวต้มชีสต่อได้อีก

OTHER & OTSUMAMI



T Teppan Cha - han

鉄板チャーハン

ข้าวผัดกระเทียมร้อน

熱々の鉄板に卵を流し込んで作る、特製チャーハン！
鉄板が熱くなっておりますのでお気を付けてください。
スタッフがお席で調理いたします。

195



ไข่ทอดกรอบ กระเทียมร้อน
到着したらすぐに玉子を鉄板に流し入れます。



ไข่อ่อนกุดข้าวแน่นๆ ไข่หัว
ไข่จะได้สุกไว้น
スプーンで鉄板に押し付けながら焼いていきます。



เมื่อผัดเข้ากันจากนั้นโรยต้นหอมไทย
玉子と完全に混ぜたら出来上がり！



Chashu Don

チャーシュー丼

ข้าวต้ม ข้าวหน้าหมูย่าง

自家製のチャーシュー、ねぎ、海苔を使った
定番チャーシュー丼。

120



Umakara Don

旨辛丼

อุมาคาระดัง

ข้าวหน้าหมูแบบคั่วเผ็ดรสพิเศษ
秘伝の旨辛ミンチを丼で。卵黄をかき混ぜてどうぞ。

120



Hanetsuki Gyoza (15 pcs)

羽付き焼き餃子

餃子焼きたて 199

Topping Double Cheese

トッピングダブルチーズ

餃子焼きたて + 60

オススメ!
Recommend!



Gyoza (5 pcs)

焼き餃子

餃子焼きたて 85



Karaage (3 pcs)

唐揚げ

唐揚げ 120



Tebasaki Karaage (4 pcs)

手羽先唐揚げ

唐揚げ 120



Edamame

枝豆

枝豆 80



Takowasa

たこわさ

たこわさ 120

This price does not include 7% VAT.

DRINK & DESSERT

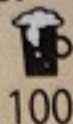
BEER



Asahi
PREMIUM BEVERAGES

Asahi Draft Beer

アサヒ生ビール
เบียร์สด อาซาฮี



100



Kirin Beer Bottle

キリンビール(小瓶)
เบียร์麒麟(ขวดเล็ก)
(330 ml.)



95



Singha Beer Bottle

シンハビール(大瓶)
เบียร์สิงห์(ขวดใหญ่)
(620 ml.)



140

HIGH BALL



Kaku high ball

角ハイボール
คาคุ ไฮบอล

90

Cola high ball

コーラハイボール
ไฮบอล โค้ก

110



SAKE



GOUKA SENNENJU JUNMAI DAIGINJO

超特撰 黒松白鹿 豪華千年壽 純米大吟醸
โกะคุะเซนเนงุ จุนโม โตกันจิ๋ว(ขวดเล็ก)
(300 ml.)

640



HANA-KOHAKU PLUM SAKE

白鹿 花琥珀 梅(小瓶)
ฮานาโคฮากุ(ขวดเล็ก)
(300 ml.)

395



HANA KIZAKURA

花キザクラ
ฮะนะกิซะคุระ(ขวดเล็ก)
(300 ml.)

380



JUNMAI TARU SAKE

黒松白鹿 純米樽酒(小瓶)
จุนโม ทารุซากะ(ขวดเล็ก)
(300 ml.)

330



SHIBORITATE

白鹿 しぼりたて(小瓶)
ชิโบริตาเตะ(ขวดเล็ก)
(300 ml.)

245



SOFT DRINK



Drinking water

ドリンクングウォーター
น้ำดื่ม

20

Pepsi

ペプシ
เป็ปซี

35

Pepsi Max

ペプシ マックス
เป็ปซีแม็กซ์

35

7up

セブンアップ
เซเวนอัพ

35

Green tea (No sugar)

緑茶(無糖)
ชาเขียว

45

Mugicha (No sugar)

麦茶(無糖)
มูกิจะ
ชาเขียวรสเย็น

45

Hot Green tea

緑茶(温)
ชาเขียวร้อน

35

DESSERT



Vanilla Ice cream

バニラアイスクリーム
ไอศกรีมวานิลลาถ้วยแดงโมจิ

90

Matcha Ice cream

抹茶アイスクリーム
ไอศกรีมชาเขียวถ้วยแดงโมจิ
Green tea ice cream

110

This price does not include 7% VAT.

ทำไม? なぜ? คนญี่ปุ่นถึงต้อง **ซึค...คคค** ラーメン

ซึค...คคค



ซึค...

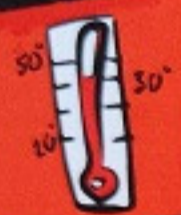
ซึค...คคค เพราะ: ความอร่อย

การซึค...คคค เป็นมารยาทของคนญี่ปุ่น ที่แสดงออกว่า "ทสึคเม็นซาม" มีความอร่อยเป็นอย่างมาก แม้จะรู้ว่าทำไม่อร่อย ก็กินไม่ทิ้งจานจนหมดได้



ซึค...คคค เพราะ: ให้กำลังใจเซฟ

การซึค...คคค เป็นการแสดงออกว่าอร่อย และให้กำลังใจเซฟ ทำด้วย เพราะจุดประสงค์ของการทำอาหาร คือ ต้องอร่อยและให้ผู้ที่รับประทานมีความสุข



ซึค...คคค เพราะ: ลดความร้อน

การซึค...คคค ทสึคเม็น หรือราเมนของคนญี่ปุ่น มีจุดประสงค์อีกอย่างหนึ่งคือ เพื่อลดความร้อนของอาหาร และทำให้ทานง่ายขึ้นน้ำซุปลึ่พร้อม ๆ กัน



ซึค...คคค เพราะ: รักษาคุณภาพ

การซึค...คคค เป็นการรักษาคุณภาพของเส้นในซาม เพราะไม่ทำให้เส้นแข็ง หรือ ซุปเย็นจนทำให้ความร้อนของอาหารลดน้อยลง



ซึค...คคค เพราะ: มีคนรอคิวอยู่

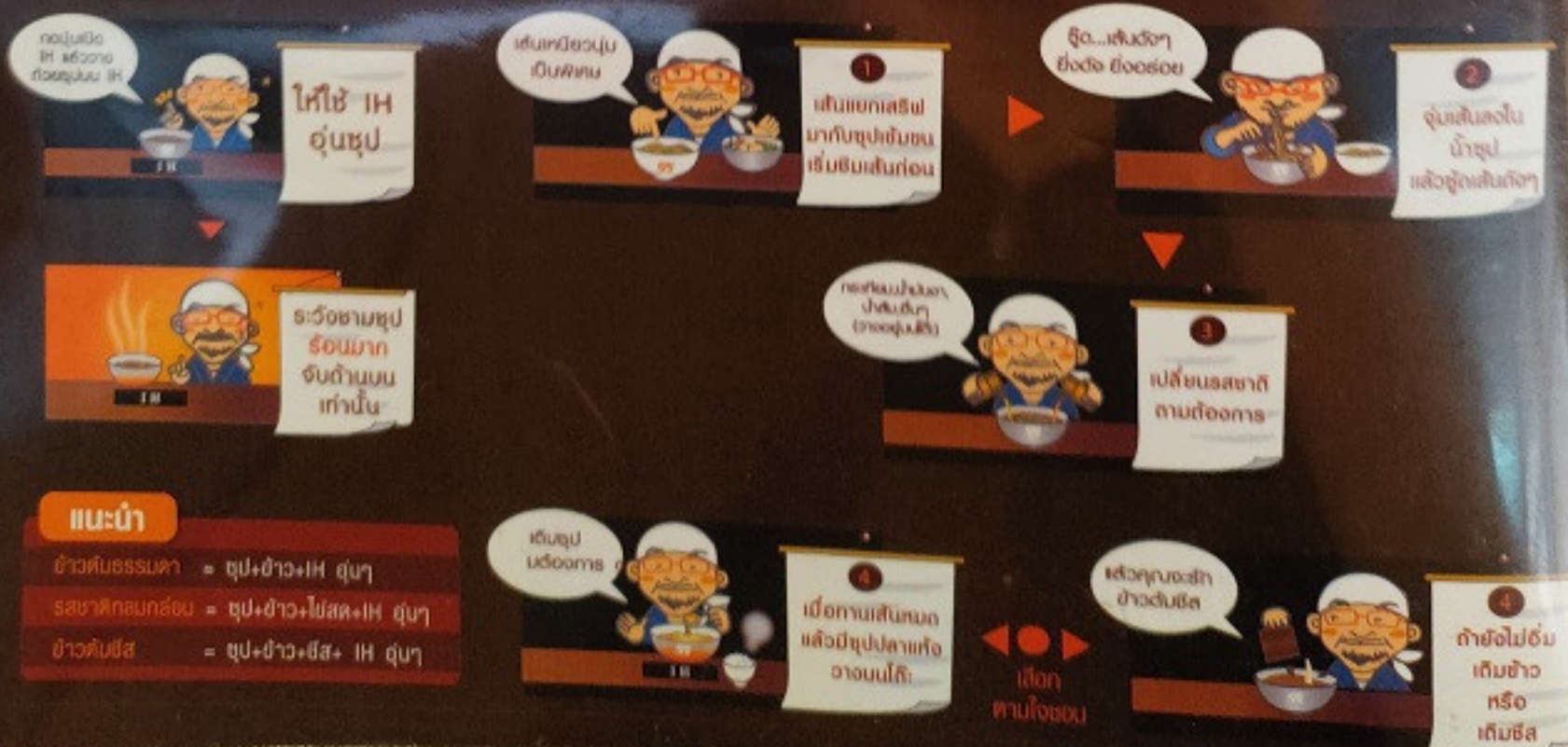
การซึค...คคค สามารถทำให้ทานได้เร็วขึ้น ซึ่งเป็นมารยาทที่ดีของคนญี่ปุ่นหากมีคิวในร้านค้บ และมีลูกค้าท่านอื่นรอคิวอยู่

f Fujiyama GO GO



วิธีทาน **TSUKEMEN**

ถ้าซุปลึ่เย็นแล้ว



แนะนำ

- ซ้าวคึบธรรมด้า = ซุปลึ่+ซ้าว+IH ซุปลึ่
- รสชาติกลมกล้อบ = ซุปลึ่+ซ้าว+ไต้สคค+IH ซุปลึ่
- ซ้าวคึบคึส = ซุปลึ่+ซ้าว+คึส+ IH ซุปลึ่