

中華そば ¥695 (税込 750)
中華そば大盛 ¥926 (税込1,000)



チャーシュー麺 ¥926 (税込1,000)
チャーシュー麺大盛 ¥1,158 (税込1,250)



【創業以来60年の定番商品です】

【叉焼を丼一面に敷き詰めた一番の人気商品です】

もやしそば ¥834 (税込 900)
もやしそば大盛 ¥1,065 (税込1,150)



にんにくそば ¥834 (税込 900)
にんにくそば大盛 ¥1,065 (税込1,150)



【太目の“しゃきしゃきモヤシ”山盛り】

【全てベースは中華そばです】

【生の“きざみニンニク”に熱々スープを注ぎ美味さ倍増】

ワンタン麺 ¥926 (税込1,000)
ワンタン麺大盛 ¥1,158 (税込1,250)



チャーシューワンタン麺 ¥1,158 (税込1,250)
チャーシューワンタン麺大盛 ¥1,482 (税込1,600)

【麺と同じ製法で皮を作り、叉焼と同じ豚肉で餡を作りました】
(雲を呑むと書いて“雲呑”=“わんたん”)

【叉焼も雲呑も両方一度に食せる贅沢な逸品でございます】
雲を呑むような食感を是非どうぞ。

メンマそば ¥834 (税込 900)
メンマそば大盛 ¥1,065 (税込1,150)



唐そば ¥834 (税込 900)
スープは一力定番の醤油味では無く唐辛子の風味を活かすため味噌味。トッピング不可

【麺に添える麻竹！故にメンマ（麵麻）厳選の柔らかさです】
【御注意】メンマそばにはチャーシューは入っておりません。

【唐辛子麺にピリ辛の辣醬（ラージャン=唐辛子味噌）スープ】

ダブルチャーシュー麺 ¥1,621 (税込1,750)



麺は二玉、チャーシューも二層
【上】脂味たっぷりバラ肉
【下】旨味たっぷりロース肉

トッピング（もやし・にんにく・めんま・ねぎ）は最初の御注文時のみ承ります【各150円(込)】
商品お届け後のトッピング追加は不可
盛り付けの具材に関して！仕入れ値の状況により、料金を表記価格に抑えるために御提供出来る盛り付けの多さは日々変動いたします。
スープ表面の黒い粒は香り付けの為に一振りした黒胡椒（粒胡椒）です。卓上に置いてある辛味調整の白胡椒（粉胡椒）とは違います。胡椒も一力の旨味です。

【国産素材に拘った一力の点心をどうぞ】

小籠包 ¥556 (税込600)



（一力のスープを使ったショウロンポー4個入り）【生姜醤油でどうぞ】



つけ麺 ¥1,065 (税込1,150)
大盛139円(込150)増し
《極太麺ゆえに調理時間を少々頂きます》

【御注文を受けてから蒸しますので、お時間が掛かる場合もございます】

【汁】豚骨醤油・白葱・鰹油・海老粉
【具】ロース&バラ叉焼・もやし・わかめ・花巻・MIXベジタブル・白胡麻
△（つけ汁追加は別途有料税込250円）【熱盛りはございません】

特製シューマイ ¥556 (税込600)

（大きめに作った一力の焼売4個入り）【辛子醤油でどうぞ】

ライス並盛 ¥232 (税込250) 大盛 ¥325 (税込350)

越前大野産“こしひかり”100%使用

（ライスにラーメンスープをぶっかけて食べるのも美味）

*小ライスを御希望の御客様へ。御要望通り量は減りますが、残念ながら料金は並盛分です。

おつまみ焼豚 ¥477 (税込450)



（直火焼製法の広東風焼豚）

【レホール（西洋山葵）でどうぞ】*中華そば具材の叉焼とは部位も製法も違います



ビール ¥556 (税込600)

（KIRIN 一番搾り 中瓶）

（一本義 一合瓶）

お酒 ¥417 (税込450)



水餃子 ¥556

（一力のスープで茹でた水餃子5個入り）

【ポン酢でどうぞ】(税込600)

*焼き餃子はございません。【餃子】と注文された場合“水餃子”となります。

⚠️ 車を運転される方にはアルコールの販売はお断りします！

【一力からのお知らせ。以下、ノークレームでお願いします。】

*稀に叉焼の一部が赤い場合がございますが、肉質ですので御安心下さい。

*麺“かため”を注文の方！一力の麺は多加水熟成の中細麺です。九州風の低加水極細麺と違い、“かため”に向いていません。中心は生で冷たいです。

ジュース ¥139 (税込150)
コココーラ・ファンタグレープ
鳥龍茶・HI-Cオレンジ・ジンジャエール 森永乳業 各種
（グラスはお持ちしますので氷は給水機でどうぞ）（冷蔵庫から選んでね♪）