

中華そば  東京名店

多賀野

TAKANO

多賀野

● JAPAN 日本

東京都品川区中延2-15-10

● HONG KONG 香港

尖沙咀梳士巴利道18號K11 MUSEA 2樓220號舖

SHOP NO.220, 2/F, VICTORIA DOCKSIDE, 18 SALISBURY RD, TSIM SHA TSUI

☎ 2881 8331

沙田新城市廣場一期1樓167號舖

SHOP NO.167, LEVEL 1, NEW TOWN PLAZA, PHASE 1, SHATIN

☎ 2887 8133

元朗朗日路9號YOHO MALL I 1樓1026號舖

SHOP NO. 1026, LEVEL 1, YOHO MALL I, 9 LONG YAT ROAD, YUEN LONG

☎ 3758 2223

f Takano多賀野

📷 takano_hk

圖片只供參考 PHOTO FOR REFERENCE ONLY 另設加一服務收費 SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE



連續4年東京米芝蓮指南推介

A Le Guide Michelin - Tokyo recommended restaurant for 4 consecutive years

ミシュランのビブグルマンに4年連続で選ばれています。



Tabelog 全日本拉麵大獎

Japan Ramen Award presented by Tabelog

食べログ ベストレストラン



Ramen Walker 多年日本最優秀拉麵

Awarded Tokyo's Top 10 Ramen restaurants
by Ramen Walker for several years

東京 ベストラーメン 入選 ラーメンWalker 都道府県ランキング 受賞



多賀野東京店被評為東京都拉麵BEST10排行的第一位

Takano Ramen Tokyo Branch was ranked No. 1
in the "Tokyo Ramen BEST 10"

多賀野(東京店)が、東京都のラーメン10選で1位に選ばれました。



拉麵：每日在店新鮮製作，煙韌、掛湯力強，細嚼慢嚥後散發出陣陣麥香。

Ramen: Our ramen noodles are made with a secret buckwheat flour recipe and hand-pulled until they are just the right consistency and perfectly toothsome. It soaks up the flavour of the broth like no other ramen noodle.

自家製の色々な健康食材入りの中細麺は、濃い味のスープに負けない小麦の香りが自慢です。



堅持自家製
WE INSIST HOME-MADE
自家製のこだわり

湯汁：以雞、豚、鰹魚等優質食材精心熬製，每一口都感受到濃郁的鮮甜香氣。

Soup: Our soup is created with premium ingredients such as chicken, pork, and skipjack tuna along with Takano's secret sauce in a golden ratio.

厳選された鶏肉・豚肉・海産物と特製の出汁をかけ合わせて作った、風味豊かなスープが多賀野のこだわりです。

ラーメン

湯底清澈鮮甜而不油膩，東京拉麵風味登峰造極之作，
多賀野絕對的驕傲！招牌之選～

Best quality local chicken, freshest seafood and pork bones
simmered into a clear and sweet soup base.
A showcase of the best of Tokyo styled ramen.
A signature choice, the pride and joy of Takano!

あっさりした甘味を持つ、東京ラーメン風味の傑作。
多賀野が誇る看板メニューです。



多賀野醬油拉麵 \$128

Takano Soy Sauce Ramen

多賀野中華そば

芝麻辛辣拉麵 🌶️ \$138

Takano Dan Dan Ramen

ごまの辛いそば



自創日式擔擔風味，備受推崇。
口感溫和卻掩蓋不了芝麻醬香濃甜味。
濃口之選～

Takano's uniquely modified Dan Dan ramen
is highly regarded in Japan.
The mild and spicy taste does not overpower
the seductive aroma of the sesame sauce
and the natural taste of the other ingredients.
An aromatic choice!

多賀野オリジナル、坦々麵風のラーメンです。
胡麻の旨味のみならず、
マイルドな辛さと自然な甘みが自慢です。



粟國塩味拉麵 \$128

Aguni Island Salt Ramen

粟国の塩そば

沖縄上盛海鹽營造出鹹香清新湯底。加入芝麻及碎洋蔥，滋味即時升級。健怡之選

The mineral-rich salt from the Aguni Island near Okinawa enhances the freshness and umami taste of the soup. Your enjoyment is instantly elevated with generous sesame and chopped onions added. A healthy choice!

沖縄県 粟國島産 釜炊の海塩と多賀野自慢の 淡麗スープ。薬味に相性の良いすりごま 玉ねぎのみじん切りなど添えてあります。



獨門比例調製香辛料，
一啖入口酸辣香甜隨之而來，
味覺一級棒享受。嗜辣必選

A variety of spices blended in unique proportions
delivering a maximum palate-pleasing flavour.
Discover spiciness, sourness and sweetness in one!

ラー油、酢、花山椒、胡椒、唐辛子
等にすっきりした味わいの魚介スープを合わせました。
ただ辛いだけではない後を引くおいしさが、
五味五感で味わえます。

香蔥山椒 🌶️ \$138

叉燒拉麵

Takano Spicy Sour Ramen

酸辛担麵

つけそば

極上蟹皇沾麵

Premium Crab Tsukemen
プレミアム蟹つけそば

\$188

乳白色的魚湯和鮮美的螃蟹味道相得益彰，
提供均衡而奢華的體驗。

肯定會成為你的最愛！

The creamy white fish broth and
the luscious flavour of crab are designed to
work in concert with each other delivering
a balanced and luxurious experience.

This option sure is a local adaptation and favorite!

クリーミーな白い魚のスープとカニの甘美な風味が互いに協調し、
贅沢な体験を皆さまにお届けします。

このメニューは香港向けに考案された特別の一品であり、
きとお気に召していただけるはずです。



清新和鮮甜的湯底，
加入黑松露後更加香濃，
卻又不會搶去湯底的原味，
把自製麵條沾到湯汁中，
感受只有多賀野獨有的豪華味道。

A light and clear but full of freshness
with a long-lasting aromatic taste,
our truffle soup base does not
overpower the original taste of the soup,
together with our homemade noodles will definitely
make you feel the luxurious taste unique to Takano.

さっぱりかつ甘みのあるスープをベースに黒ト
リュフを加えることで香ばしさが増します。
ブロス本来の味を損なうことなく、
そこに自家製麺をスープにくぐらせることで、
多賀野ならではの贅沢な味わいをお楽しみいただけます。

黑松露沾麵 \$178

Mushroom and Truffle Tsukemen
黒トリュフつけそば

豚鴨沾麵

Chashu and Duck Tsukemen

豚と鴨のつけそば

\$168



每一啖都充滿著豚、鴨、雞、魚的香味。

The pork and duck Tsukemen soup is created using pork, duck, chicken and fish.

鶏・豚・鴨・鰹節などから出汁を取った旨みたっぷり 醤油味のつけ麺です。

粟國塩味沾麵

Aguni Island Salt Tsukemen

粟國の塩つけそば

\$148



採用享富盛名の粟國之鹽

牽引出食材原有滋味，
精確的鹹度就算整碗喝完
也不必擔心口渴。

This famous salt from Okinawa enhances the freshness and umami taste of the soup.
You can slurp down the entire bowl of goodness, without having to worry being thirsty!

粟國の塩そばのつけ麺バージョンです。
甘めでスッキリとしたコクと
自然な旨味にあふれる塩つけそばです。

辛辣沾麵 🌶️

Spicy Tsukemen

からいつけそば

\$158



完美地平衡酸辣鹹香。

讓層次豐富的美味衝擊你
永不能被滿足的味蕾吧！

Perfect balance between spicy, sour and umami taste.
The complex layering of flavors and taste sensations are sure to make you crave for more!

ほどよく辛味、酸味、塩味が三昧一体。
調和のとれた、
多賀野オリジナルのリッチな味わいをお楽しみください。



著名的多賀野中華風沾汁不是坊間常見稠湯。
嚴選豚、鴨、雞、海鮮等天然食材，
每日在店內新鮮熬製的沾汁不濃稠、不油膩，
每一啖湯頭都散發與別不同的清新和鮮甜，
卻絲毫不會覆蓋自家秘製煙韌拉麵本身的小麥清香。

Unrivalled, our Tsukemen soup differs from what is available in the market.
Freshly made every morning,
it is light and clear yet full of freshness with a long-lasting aromatic taste,
so one can fully appreciate the chewiness and the wheat aroma of our ramen.

多賀野オリジナル自家製のつけそばです。
鶏肉・豚肉・鴨肉、そして鰹節などから出汁を取った旨みたっぷりのつけ麺です。
日本伝統の鴨せいろにヒントを得て、つけ汁はすっきりかつ甘めにしています。
小麦粉を練り込んだ喉ごしの良い自家製中太麺は伸びにくく、最後まで美味しく召し上がれます。



お子さまセット



只限12歳或以下兒童點選
Only available for children under 12 years old

兒童餐 \$92

(炸魚餅、炸餃子、蟹籽沙律、
紅豆鯛魚燒、益力多)

配 迷你塩味叉燒拉麵

Kid's Meal
(Deep-fried Fish Cake, Deep-fried Pork
Dumpling, Crab Roe Cucumber Salad,
Red Bean Paste Taiyaki and Yakult)
Served with Mini Chashu Ramen
ミニチャーシューラーメンのキッズミール

定食

銀鱈魚西京燒定食 \$208

附前菜，沙律及白飯

Grilled Miso Cod Set
Served with Side Dish, Salad and Rice

銀鱈の西京焼き定食
前菜、サラダ、ご飯付き



蒲燒鰻魚定食

\$148

附前菜，沙律及白飯

Grilled Eel Set
Served with Side Dish, Salad and Rice

うなぎ定食
前菜、サラダ、ご飯付き



小心魚骨

Beware of tiny fish bones
魚の骨にお気をつけください

一品料理

自家製
蟹肉薯餅(3件)
Crabmeat Croquette (3pcs)
カニクリームコロッケ3個
\$68



日式煎餃子(5件)
Japanese Gyoza (5pcs)
焼き餃子5個
\$58



自家製吉列炸蠔(3件)
Jumbo Oyster Cutlet (3pcs)
カキフライ3個
\$78



土佐豆腐(3件)
Tosaage Tofu (3pcs)
豆腐の土佐揚げ3個
\$48

自家製原味炸雞(3件)
Deep-fried Chicken (3pcs)
鶏の唐揚げ3個
\$52

自家製黑胡椒炸雞(3件)
Deep-fried Chicken with Black Pepper (3pcs)
黒胡椒風味の鶏の唐揚げ3個
\$52

松葉蟹肉蟹籽沙律
Snow Crabmeat and Crab Roe Cucumber Salad
カニサラダ
\$58

胡麻豆腐野菜沙律
Tofu Salad with Sesame Dressing
ごまドレッシング豆腐サラダ
\$52

枝豆
Edamame
えだまめ
\$38

ドリンク

可樂 無糖可樂 梳打水
Coke Coke Zero Soda Water
コカコーラ コカ・コーラ・ゼロ ソーダ水

\$28 \$28 \$28

山形縣洋梨汁 山形縣葡萄汁
La France Pear Juice Grape Juice
山形県産 ぶどうジュース
ラ・フランスジュース

\$48 \$48



静岡緑茶可樂
Shizuoka Green Tea Coke
静岡緑茶コーラ

\$38



完熟水蜜桃汽水
Ripe White Peach Soda
完熟桃サイダー

\$38



信州蘋果汽水
Shinshu Apple Soda
信州リンゴサイダー

\$38



波子汽水(原味)
Ramune (original flavour)
ラムネ

\$32



七寶札幌啤酒
Sapporo Premium Beer (330ml)
サッポロプレミアムビール

\$42



獺祭
Sake - Dassai 45 (300ml)
獺祭45

\$268



惣譽
Sake - Sohomare (300ml)
日本酒惣譽

\$228



真澄梅酒
Masumi Plum
Liqueur (300ml)
真澄梅酒

\$188



真澄柚子酒
Masumi Yuzu Liqueur (300ml)
真澄ゆず酒

\$188



デザート



椰子雪葩 \$58

Coconut Sorbet
ココナッツシャーベット

蘋果雪葩 \$68

Apple Sorbet
アップルシャーベット

菠蘿雪葩 \$78

Pineapple Sorbet
パイナップルシャーベット

富士蘋果 \$38

生芝士蛋糕

Fuji Apple Non-baked Cheese Cake
富士りんご生チーズケーキ

福岡縣 \$38

生朱古力蛋糕

Ganache Chocolate Cake
生チョコケーキ

福岡縣 \$38

柚子芝士蛋糕

Baked Yuzu Cheese Cake
バイクドチーズケーキ(柚子)

ありがとうございます
THANK YOU

以上甜品均屬乳製品 THE DESSERTS ABOVE ARE ALL DAIRY PRODUCTS