



MACHIDA SHOTEN
JAPANESE RAMEN

私たちは
家系の
最高峰を
目指して
精進しています。

家系最高

慎重な技と
繊細な味付け
そして
荒々しい味わい。

E.A.K. ist ein Yokohama-Ramen-Stil,
die eine Verbindung zwischen dem Tonkotsu-Stil aus Kyushu
und dem Shoyu-Stil aus Tokio darstellt.



📷 Machidashoten_sui



🌐 ch.machidashoten.com

Alle unsere Speisen können Zutaten enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen vertrauensvoll an unser Servicepersonal.

Schwein: Frankreich / Huhn: Frankreich / Meresfrüchte: China (Tintenfisch) / Fish: FAO 34, FAO 51



一番人気

Yokohama Style Max Ramen

横浜家系MAXラーメン

Reichhaltige Schweine-Soya-Brühe, belegt mit 3 Stück Schweinebauch, Spinat, Wachtel Ei, Nori und mariniertes Ei.

27.00 CHF

家系最高

家系ラーメン

Yokohama Style Ramen

横浜家系ラーメン

Reichhaltige Schweine-Soya-Brühe, belegt mit 1 Stück Schweinebauch, Spinat, Wachtel Ei und Nori.

22.00 CHF



Extra toppings



4 CHF je

Extra Nudeln
替え玉



4 CHF je

Glutenfreie Nudeln
グルテンフリーヌードル



6 CHF 3Stk.

Schweine Chashu
チャーシュー (3枚)



6 CHF 3Stk.

Hähnchen Chashu
鶏チャーシュー (3枚)



6 CHF

Scharfes Hähnchenhack
ピリ辛鶏ひき肉



4 CHF 3Stk.

Dried Seaweed Nori
のり



Spicy Miso Ramen

辛味噌ラーメン 

Reichhaltige Schweine-Miso-Brühe, garniert mit scharfem Hähnchenhack, Kohl, Karotten, Sojasprossen, Wachtel Ei, Nori und Spicy Bomb.

26.00 CHF

味噌ラーメン

最後の一滴まで旨い

Miso Ramen

味噌ラーメン

Reichhaltige Schweine-Miso-Brühe, belegt mit Schweinebauch, Kohl, Karotten, Sojasprossen, Wachtel Ei und Nori.

24.00 CHF



4^{CHF}
3Stk.

Wachtel Eier
うずらの卵



4^{CHF}
1Stk.

Gemischtes Gemüse
野菜盛り



3^{CHF}
1Stk.

Ramen Ei
味玉



3^{CHF}
1Stk.

Bambussprossen
メンマ



3^{CHF}
1Stk.

Spinat
ほうれん草



1^{CHF}
1Stk.

Spicy Bomb
辛ダマ

白湯

Hühner
Brühen Ramen

元気、安じを!
最高の一杯を!

Tori-Paitan Ramen

鶏白湯ラーメン

Reichhaltige Hühner-Brühe, belegt mit 3 Stück Hähnchen
Chashu, Spinat, Bambussprossen, Wachtel Ei, Nori und
Mariniertes Ei.

25.00 CHF



Extra toppings



4^{CHF}
1.00
je

Extra Nudeln
替え玉



4^{CHF}
1.00
je

Glutenfreie Nudeln
グルテンフリーヌードル



6^{CHF}
0.00
3Stk.

Schweine Chashu
チャーシュー (3枚)



6^{CHF}
0.00
3Stk.

Hähnchen Chashu
鶏チャーシュー (3枚)



6^{CHF}
0.00

Scharfes Hähnchenhack
ピリ辛鶏ひき肉



4^{CHF}
1.00
3Stk.

Dried Seaweed Nori
のり

Vegan Ramen ヴィーガン

Creamy Vegan-Ramen

クリーミーヴィーガンラーメン

Vegane reichhaltige Brühe mit Sojamilch, Sesam und Miso.
Getopft mit Lotuswurzel, 3 Stück Inari, Pak Choi, Spinat und Nori.

26.00 CHF



4^{CHF}
4.00
3Stk.

Wachtel Eier
うずらの卵



4^{CHF}
4.00

Gemischtes Gemüse
野菜盛り



3^{CHF}
3.00
1Stk.

Ramen Ei
味玉



3^{CHF}
3.00

Bambussprossen
メンマ



3^{CHF}
3.00

Spinat
ほうれん草



1^{CHF}
1.00

Spicy Bomb
辛ダマ

丼もの

Reis
Schüsseln



**Pork
Chashu-Don**

チャーシュー丼

20.00 CHF



Vegan-Don

ヴィーガン丼

18.00 CHF



**Spicy
Chicken-Don**

スパイシーチキン丼

20.00 CHF



Rice ライス

5.00 CHF

サイド

Side Dishes

Süchtiger Weiskohl Umami Cabbage Bites

やみつきキャベツ
8.00 CHF



EDAMAME

枝豆

7.00 CHF



Frittiertes Huhn

CHICKEN KARAAGE

唐揚げ

16.00 CHF



Oktopusbällchen

TAKOYAKI

たこ焼き 14.00 CHF



GYOZA

(Schwein, Huhn, Vegan)

餃子 (豚・チキン・ヴィーガン)

12.00 CHF



\\ SWEETS //

スイーツ

HOJICHA Affogato

Fior di latte mit warmem Hōjicha

ほうじ茶アフオガート ————— 12.00 CHF

Nur Eiscreme

ほうじ茶アイス ————— 5.00 CHF

MATCHA Affogato

Matchaglace mit warmen Matcha

抹茶アフオガート ————— 12.00 CHF

Nur Eiscreme

抹茶アイス ————— 5.00 CHF

KUROGOMA Affogato

Schwarzes Sesam Glace mit espresso

黒ごまアフオガート ————— 10.00 CHF

Nur Eiscreme

黒ごまアイス ————— 5.00 CHF



ソフトドリンク

SOFT DRINK

Coca-Cola

コココーラ ————— 5.00 CHF / 3dl

Coca-Cola Zero

コココーラゼロ ————— 5.00 CHF / 3dl

Cold Brew Tea

水出し茶 ————— 5.00 CHF / 3dl
8.00 CHF / 5dl

Hausgemachte Limonade

自家製レモネード ————— 5.00 CHF / 3dl
8.00 CHF / 5dl

Stilles Wasser

水 ————— 6.00 CHF / 47cl

Sprudel Wasser

炭酸水 ————— 6.00 CHF / 47cl

コーヒー

COFFEE

Kaffee, Espresso

コーヒー, エスプレッソ ————— HOT / ICED 4.00 CHF

Doppio

ダブルエスプレッソ ————— HOT / ICED 6.00 CHF

ALCOHOL

アルコール

BEER



Kyoto Craft Beer

京都麦酒

7^{CHF}
1.00
je

Yuzu Ale / Sake Brew

柚子エール / 蔵のかほり

Asahi (Vom Fass)

6.00^{CHF} / 3dl

アサヒ生ビール

9.00^{CHF} / 5dl

KIRIN 0.00%

キリン 0.00%

7.00^{CHF} / 3dl



HIGHBALL

Nikka Days

ニッカ デイズ 14.00^{CHF} / 5dl

Nikka Coffey Grain

ニッカ カフェグレイン 16.00^{CHF} / 3dl

Hibiki Harmony

響 ハーモニー 20.00^{CHF} / 3dl

COCKTAIL

Shiso Highball

しそハイボール 16.00^{CHF}

Yuzu Gin Sour

柚子ジンサワー 14.00^{CHF}

Ume Spritz

梅スピリッツ 14.00^{CHF}

BUBBLE

Rosecco

Rose 12.5% 8.00^{CHF} / 1dl

Züri Perle

Weiss 12% 72.00^{CHF} / 7dl

WINE

Räuschling Lattenberg

Weiss 12.5% 9.00^{CHF} / 1dl

Rhein Riesling

Weiss 12.5% 54.00^{CHF} / 7dl

Chardonnay Otelfingen

Weiss 14.4% 10.00^{CHF} / 1dl

Ocioto

Rot 14.3% 72.00^{CHF} / 7dl

10.00^{CHF} / 1dl

60.00^{CHF} / 7dl

Journey To Deliver **RAMEN** As A Gift To The World.



Seit der Gründung im Jahr 2008 verfolgt Machida Shoten mit Leidenschaft und großer Sorgfalt das Ziel, den authentischen Geschmack von IEKEI-Ramen zu bewahren. Unser Ramen folgt der in Yokohama entstandenen IEKEI-Tradition: eine reichhaltige Brühe aus Schweineknochen und Sojasauce, mittelstarke, gerade Nudeln sowie klassische Toppings wie Chashu-Schweinefleisch, Spinat und Nori. Besonderen Wert legen wir auf die Qualität von Nudeln, Sauce und Brühe, damit wir weltweit denselben Standard wie in Japan bieten können.

2025 haben wir unser erstes europäisches Restaurant in Zürich eröffnet. Von hier aus möchten wir die japanische Ramen-Kultur in Europa weiter verbreiten.

**NO RAMEN!
NO LIFE!**





RAMEN MAP



TOYAMA BLACK / ◉ TOYAMA
富山ブラック

Brühe : TONKOTSU, Huhn
Dunkle, intensive Brühe mit viel Sojasauce – kräftig und leicht rauchig.
Geschmack : Sojasauce, schwarzer Pfeffer
Würzig, pikant und sehr intensiv – ursprünglich als Arbeiteressen mit Reis serviert.



SAPPORO RAMEN / ◉ HOKKAIDO
札幌ラーメン

Brühe : TONKOTSU, Huhn
Kräftige, herzhafte Schweineknochenbrühe – lang ausgekocht, wärmend und reich an Collagen.
Geschmack : MISO
Tiefes Umami, leicht nussig, cremig – wie eine kulinarische Umarmung aus dem hohen Norden.



TSUGARU RAMEN / ◉ AOMORI
津軽ラーメン

Brühe : Meeresfrüchte, Huhn
Klare Brühe auf Basis gerösteter Sardinen und Hühnerknochen – intensiv und salzig-frisch.
Geschmack : Salz
Dezent, fein, mit einer leichten Bitternote – wie ein Spaziergang am japanischen Küstenwind.



KITAKATA RAMEN / ◉ FUKUSHIMA
喜多方ラーメン

Brühe : TONKOTSU, Huhn, Fisch, Gemüse
Vielschichtige Brühe mit süßer Sojasauce – eine harmonische Fusion aus Land und Meer.
Geschmack : Sojasauce
Leicht süßlich, rund und mild – ein vertrauter Geschmack mit Tiefe und Charakter.



GYU-KOTSU RAMEN / ◉ TOTTRI
牛骨ラーメン

Brühe : Rinderknochen
Herzhaftes Rinderbrühe mit Sojasauce und Schweinespeck – tief und markant.
Geschmack : Sojasauce
Kräftig, vollmundig, mit einem Hauch von Röstung – wie ein Winterabend am Kamin.



ONOMICHI RAMEN / ◉ ONOMICHI, HIROSHIMA
尾道ラーメン

Brühe : TONKOTSU, Huhn
Feine Schweineknochenbrühe mit Sojasauce und Schweinespeck – ausgewogen und leicht fettig.
Geschmack : Sojasauce
Herzhaft, rund – mit einem Hauch geschmolzenem Speckaroma.



SANO RAMEN / ◉ TOCHIGI
佐野ラーメン

Brühe : TONKOTSU, Huhn, Gemüse
Leichte, klare Hühner-Gemüsebrühe – sanft und wohltuend.
Geschmack : Sojasauce
Zart, fein abgestimmt – wie eine flüchtige Erinnerung an ein warmes Zuhause.



HAKATA RAMEN / ◉ HAKATA, FUKUOKA
博多ラーメン

Brühe : TONKOTSU
Intensive gekochte, milchig-weiße Schweineknochenbrühe – konzentriert und umami-reich.
Geschmack : Sojasauce
Deftig, stark und würzig – traditionell mit sehr dünnen, festen Nudeln serviert.



TOKYO RAMEN / ◉ TOKYO
東京ラーメン

Brühe : TONKOTSU, Huhn, Gemüse
Traditionelle, helle Brühe mit klassischem Hühner- und Schweinefond.
Geschmack : Sojasauce
Ausgewogen, klar und elegant – zurückhaltend, aber mit feiner Tiefe.



NABEYAKI RAMEN / ◉ SUSAKI, KOCHI
鍋焼きラーメン

Brühe : TONKOTSU, Huhn, Gemüse
Leichte, klare Hühnerbrühe mit Sojasauce – serviert im dampfenden Tontopf.
Geschmack : Sojasauce, MISO
Klar, wärmend und mild – ein Geschmack, der Geborgenheit verströmt.



YOKOHAMA E.A.K RAMEN / ◉ YOKOHAMA, KANAGAWA
横浜家系ラーメン

Brühe : TONKOTSU, Huhn
Weiße Brühe aus Schwein und Huhn – vollmundig und cremig, mit einem Hauch Sojasauce.
Geschmack : Sojasauce
Herzhaft, salzig und fettig – ein klassischer Wohlfühlgeschmack aus Yokohama.



TSUKEMEN / ◉ TOKYO
つけ麺 (東京)

Brühe : TONKOTSU, Huhn, Gemüse, Meeresfrüchte
Dicke, kräftige Brühe mit Fisch und Schweineknochen – separat serviert zum Eintauchen.
Geschmack : MISO, Sojasauce
Herzhaft, salzig, tief – perfekt zum Eintunken der kühlen Nudeln.





一度食べたなら
二度食べたなら
三度食べたなら
極上の味

Einmal probiert – schon bist du begeistert.
Beim zweiten Mal kannst du nicht mehr widerstehen.
Und beim dritten Mal wird es zum unvergesslichen Geschmackserlebnis.



MACHIDA SHOTEN
JAPANESE RAMEN