

# 煲湯 讓拉麵 更有力量

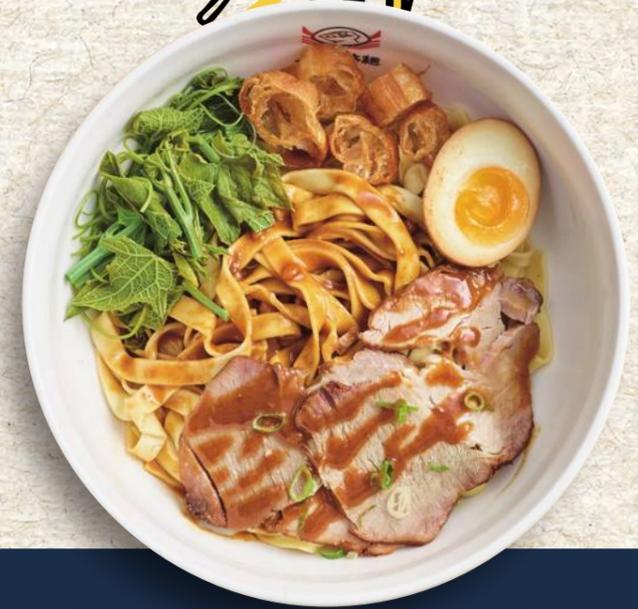
Power  
Ramen  
Bar

出身五星大飯店的煲湯主廚舒師傅，創新老火工夫煲湯拉麵，將滋補養身的煲湯概念融入每一碗充滿力量的拉麵魂當中。



【湯拉麵】

【乾拌麵】



**特製 豚骨鹽味拉麵 285**  
豚骨鹽味拉麵 220

以提煉自海藻和海水的日本藻鹽，以及沖繩海鹽入湯，特殊的海藻鮮味與甘美，搭配中藥養身食材熬煮，小火慢煲8小時以上，長時間逼出豚骨湯頭的鮮甜，並以玉米雞雞爪提味。

**特製 豚骨醬油拉麵 285**  
豚骨醬油拉麵 220

特選台灣80年老字號高慶泉醬油，古法純釀造，質純味美、濃郁香醇，再加上頂級北海道碎干貝入湯熬煮，將海洋的鮮甜巧妙融入以豬後腿大骨、前腿豬腳熬製8小時以上的醇濃豚骨高湯，並以玉米雞雞爪提味。

**特製 濃雞白湯拉麵 285**  
濃雞白湯拉麵 220

濃郁系雞白湯溫醇甘甜，乳白色湯頭滿滿的膠原蛋白，鮮美滑順、脣齒留香，特選以玉米為食的放養玉米雞，濃鮮香甜，特別適合搭配力量老火工夫煲湯的中藥養身食材。

**酥麻香辣乾拌拉麵 180**

改良後的日式沾麵，特選芝麻香氣濃郁的百年老字號彰化三和油廠香油，和台灣80年老字號高慶泉醬油，古早味的雙重混搭，再加上芝麻醬、花生醬、醋，獨創的力量特調乾拌醬料，搭配30年老字號寬版麵條，嚼勁十足。並以每日現炸油條提升整體口感，酥麻香辣脣齒留香。

湯拉麵 基本皆含配菜：豬肉叉燒、雞肉叉燒、溏心蛋

乾拉麵 基本皆含配菜：豬肉叉燒、雞肉叉燒、溏心蛋、油條、銀芽、季節時蔬



## 力量丼飯



低脂雞胸丼飯 180



炙燒豬丼飯 180

## 獨家湯頭

### 每日8小時以上老火工夫煲湯

老火煲湯拉麵湯底加入蜜棗、薏仁、陳皮、羅漢果、南北杏等等養身食材，搭配每日現宰體溫黑毛豬肉、豬後腿大骨、前腿豬腳，和肉質香甜的玉米雞，經過八小時以上的熬煮而成，不止美味，更補益養生。

## 特製麵條

### 30年老字號製麵所特製新鮮麵條

30經驗製麵師，特別為力量拉麵打造的特製拉麵條，為了搭配濃厚老火工夫煲湯的獨特中藥香，加重小麥香氣，並以高筋中筋混搭製麵，高筋的高吸水性，能讓湯汁更入味，並同時保有中筋的咬勁和韌性。

### 配菜 加量

豬肉叉燒 50

雞肉叉燒 50

溏心蛋 30/顆

辣木耳 20

海苔 25

筍干 25

銀芽 20

### 蔬食

胡麻龍鬚菜 70

清燙秋葵 70

### 飯食

松露雞湯泡飯 90

小碗叉燒飯 80

白飯 25

### 湯/小菜

豚骨雞煲湯 110

唐揚炸雞 80

胡麻豆腐 70

泡菜 50

牛蒡絲 40

黑豆 40

### 飲料

可口可樂 40

零卡可樂 40

Asahi鋁罐 80

綠茶 50

