

# いしやい

町田商店



MENU



**MACHIDA SHOTEN**  
JAPANESE RAMEN

# About Us



Sho Tagawa, CEO, when he opened up the very first Machida Shoten in 2008.



Machida Shoten started back in 2008 in Machida City, Japan. This was our first shop to fulfill our goal to spread the E.A.K. style of ramen to the world. Our purpose was to be a shop that is loved by everyone, but especially by locals. We wanted to provide the best possible ramen, service, and atmosphere to our neighbors. With this in mind, we started our mission to spread E.A.K. to the world.

What is E.A.K. ?

E.A.K. is YOKOHAMA style of ramen that is a marriage between Tonkotsu style from the West (Kyushu) and Shoyu style from the East (Tokyo). It is very distinct, having thick broth which is a mixture of chicken and pork. Topping of spinach and chashu, a large piece of dried seaweed and the noodles are thick, bold and straight.



一番人気

001

THE E.A.K. SPECIAL

Max ราเมน

# MAX RAMEN

Our signature Yokohama style pork and chicken broth, selected tare and thick noodles, topped with spinach, seasoned egg, 3 slices of pork belly chashu, and 6 pieces of dried seaweed.

349<sub>THB</sub>



101

## Japanese Style GYOZA

เกี้ยวซ่า

5 pieces of grilled dumplings filled with seasoned pork, chives, and ginger.

99<sub>THB</sub>



PRICES ARE SUBJECT TO VAT 7% SERVICE CHARGE 5% ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% เซอร์วิสชาร์จ 5%

You can choose the flavor of ramen from among 3 options;

**Shoyu**

ซีอิ้ว

**Shio**

เกลือ

**Miso**

มิโซะ

# ラーメン RAMEN

002

## PORK CHASHU

ราเมนหมูชาชู

Our signature Yokohama style pork and chicken broth, selected tare and thick noodles, topped with spinach, 5 slices of pork belly chashu, and 3 pieces of dried seaweed.

339<sub>THB</sub>

003

## ORIGINAL THE E.A.K.

ราเมนดั้งเดิม

Our signature Yokohama style pork and chicken broth, selected tare and thick noodles, topped with spinach, a slice of pork belly chashu, and 3 pieces of dried seaweed.

249<sub>THB</sub>

### Appetizers

102

### Karaage CHICKEN

Lightly salted crispy fried chicken, with a chili pepper.

ไก่ทอด

120<sub>THB</sub>

103

### TAKOYAKI Octopus

ทาโกะยากิ

99<sub>THB</sub>

Savory round octopus pancake, with sweet takoyaki sauce, spicy mayo sauce, nori flakes and dried bonito.

104

### Deep Fried SHRIMP

กุ้งชุบแป้งทอด

120<sub>THB</sub>

5 pieces of deep fried shrimp with a chili pepper.

PRICES ARE SUBJECT TO VAT 7% SERVICE CHARGE 5% ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% เซอร์วิสชาร์จ 5%

# Toppings for Ramen Make Your Own Style!

021  
**Vegetables**  
ผักรวม  
50THB



022  
**Spicy Bomb**  
น้ำพริกสโตนมาซิดะ  
30THB



023  
**Seasoned Egg**  
ไข่ต้มซีอิ๊ว  
30THB



025  
**Spicy Shredded Leek**  
ต้นหอมซอยรสเผ็ด  
50THB



024  
**Spinach**  
ผักโขม  
30THB



027  
**Spicy Chicken**  
ไก่สับโป๊ว  
50THB



004  
**Spicy Chicken Style**  
ราเมนไก่สับรสเผ็ด  
299THB



026  
**Pork Belly Chashu**  
หมูชาชู  
90THB



030  
**Garlic Oil**  
มาย(น้ำมันกระเทียม)  
20THB



028  
**Homemade Spicy Chives**  
กุยช่ายรสเผ็ด  
50THB



029  
**Dried Seaweed Nori**  
สาหร่าย(โนริ)  
50THB



031  
**Butter**  
เนย  
30THB



005  
**Garlic & Butter Style**  
ราเมนกระเทียมเนย  
299THB



032  
**Cilantro**  
ผักชี  
30THB



007  
**Spicy Leek Style**  
ราเมนต้นหอมรสเผ็ด  
299THB



006  
**Vegetable Style**  
ราเมนผัก  
299THB



## Appetizers

105  
**FRENCH FRIES**



French fries with dried seaweed flakes and salt.

มันฝรั่งทอด(เส้นใหญ่)

89THB

106  
**Deep Fried GYOZA**



5 pieces of deep fried dumplings filled with seasoned pork, and chives, topped with a chili pepper.

เกี๊ยวซ่าทอด

99THB

PRICES ARE SUBJECT TO VAT 7% SERVICE CHARGE 5% ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% เซอร์วิสชาร์จ 5%

# SMALL BITES

111

## Spicy Menma with Cilantro

เม็มนะ(หน่อไม้ต้ม)ผักชีรสเผ็ด

Marinated bamboo shoots, cilantro, mini tomatoes, and homemade spicy garlic sauce.

89<sup>THB</sup>



112

## Homemade Cucumber Kimchi

ออริจินอล กิมจิ

Our homemade spicy chives mixed with kimchi and cucumber.

60<sup>THB</sup>



114

## Spicy Garlic Edamame

เอดามาเมะรสไปชีกระเทียม

Soybeans that are boiled and lightly salted, then tossed with homemade spicy garlic sauce.

90<sup>THB</sup>



115

## Edamame

เอดามาเมะ

Soybeans that are boiled and lightly salted.

80<sup>THB</sup>



# SUSHI ROLL & RICE BOWL



201

## California Roll

แคลิฟอร์เนียโรล

Avocado, imitation crab, cucumber, karashi (Japanese mustard) mayo, sesame seeds, lettuce, and sushi ginger.

199<sup>THB</sup>



202

## Fried Shrimp Roll

ซูชิไส้กุ้ง

Deep fried shrimp, lettuce, fried onion, sweet chili sauce, sesame seeds, and sushi ginger.

250<sup>THB</sup>



203

## Spicy Double Salmon Roll

สไปซี่แซลมอนโรล

Spicy salmon, sliced salmon, avocado, cucumber, teriyaki sauce, fried onion, sesame seeds, lettuce, and sushi ginger.

339<sup>THB</sup>



301

## Salmon & Avocado Rice Bowl

ข้าวหน้าแซลมอนอะโวคาโด

Slices of salmon and avocado, served with dried seaweed nori and sesame seeds over rice.

250<sup>THB</sup>



302

## Pork Chashu Rice Bowl 199<sup>THB</sup>

ข้าวหน้าหมูชาชู

Pork belly chashu simmered in a soy based sauce, onion, dried seaweed, and sesame seeds over rice.

# DRINK

## Soft Drinks

801	<b>Water</b>	น้ำดื่ม	30 <sub>THB</sub>
802	<b>Bottled Coke</b>	โค้กขวด	40 <sub>THB</sub>
803	<b>Coke Zero</b>	โคคา โคล่า 0	40 <sub>THB</sub>
804	<b>Sprite</b>	สไปรท์	40 <sub>THB</sub>
805	<b>Lemon Tea</b>	ชามะนาวลิปตัน	40 <sub>THB</sub>
806	<b>Iced Green Tea</b>	ชาเขียว	40 <sub>THB</sub>
807	<b>Iced Oolong Tea</b>	ชาอู่หลง	40 <sub>THB</sub>

## Beer (Small Bottle)

811	<b>Kirin</b>	เบียร์Kirin ขวดเล็ก(ญี่ปุ่น)	120 <sub>THB</sub>
812	<b>Chang</b>	เบียร์ช้าง ขวดเล็ก	90 <sub>THB</sub>
813	<b>Singha</b>	เบียร์สิงห์ ขวดเล็ก	90 <sub>THB</sub>

## Other Alcohol

821	<b>Lemon Sour</b>	เลมอนชาว่า	150 <sub>THB</sub>
822	<b>Yuzu-Citrus Sour</b>	ยูซุ ชาว่า	150 <sub>THB</sub>
823	<b>Kaku Highball</b> (Whiskey with Soda)	ไฮบอล	150 <sub>THB</sub>
824	<b>Plum Wine</b>	เหล้าบ๊วย ขวดเล็ก	150 <sub>THB</sub>