



HORIN

TONKOTSU RAMEN

MAKE EACH BOWL OF RAMEN WITH CARE
一杯一杯のラーメンを心を込めて作る

HORIN CANADA

**DOWNTOWN,
VANCOUVER**

1226 Robson St,
Vancouver, BC V6E 1C1

**METROTOWN,
BURNABY**

1687-4500 Kingsway,
Burnaby, BC V5H 2A9

RICHMOND

140-5911 No.3 Road,
Richmond, BC V6X 0K9

VICTORIA

1018 Blanshard St,
Victoria, BC V8W 2H5



20時間 こだわった 天然 豚骨 スープ

TOTAL 20-HOUR CRAFTED NATURAL PORK BROTH

最高の品質の為に無添加にこだわりスープ職人が合計20時間かけ三段製法で調理。

Our chefs spend a total of 20 hours to freshly cook our signature broth to maintain the highest quality standard. This process involves a three-stage method of cooking with no additives.

NAKAGAWA HIROFUMI
中川博文
General manager

Tonkotsu

1

The One

House Special
特製らーめん

Small 100g

\$ 17.90

Regular 130g

\$ 18.90



4pcs pork chashu, bean sprout, green onion,
soft boiled egg

2

Ajitama

Soft-Boiled Egg
味玉らーめん

Small 100g

\$ 15.50

Regular 130g

\$ 16.50



2pcs pork chashu, green onion, soft boiled egg

3

Original

Traditional
らーめん

Small 100g

\$ 13.90

Regular 130g

\$ 14.90



2pcs pork chashu, green onion

4

Chashu

Extra Pork Belly Slices
チャーシューらーめん

Small 100g

\$ 18.90

Regular 130g

\$ 19.90



6pcs pork chashu, green onion

5

Kikurage

Wood Ear Mushrooms
きくらげらーめん

Small 100g

\$ 16.50

Regular 130g

\$ 17.50



2pcs pork chashu, kikurage mushroom, green onion

6

Moyashi

Bean Sprouts
もやしらーめん

Small 100g

\$ 15.50

Regular 130g

\$ 16.50



2pcs pork chashu, bean sprout, green onion

Vegetarian

7

Tan Tan

Spicy Sesame Creamy
Tan Tan Ramen
担々麺

Regular 150g

\$ 17.50



Mild spicy sesame miso broth, bean sprout, spinach,
fried tofu, thick vegan noodle

8

Blk Garlic

Vegetarian Miso Broth
with Black Garlic Oil
ベジタリアンらーめん 黒

Regular 150g

\$ 17.50



Miso broth, black garlic oil, bean sprout, spinach,
fried tofu, corn, thick vegan noodle

ADD-ON

Optional

追加オプション

2

9

Soft Boiled Egg
半熟煮玉子



\$2.00

10

Aburi Pork Belly Chashu
豚バラ炙りチャーシュー



1pc \$1.50
4pc \$6.00

11

Original Pork Belly Chashu
豚バラチャーシュー



1pc \$1.50
4pc \$6.00

12

Corn
コーン



\$1.60

13

Nori
4pcs
のり



\$1.80

14

Deep Fried Tofu
3pcs
揚げ豆腐



\$2.00

15

Kikurage
きくらげ



\$3.00

16

Fried Onion
フライドオニオン



\$1.80

17

Bean Sprouts
もやし



\$2.00

18

Spinach
ほうれん草



\$1.60

19

Extra Noodle
替玉



65g \$1.50
130g \$2.50

20

Extra Vegan Noodle
ヴィーガン替玉



150g \$3.20

CUSTOMIZE

Chef Recommended



Our Horin Chili has a salty flavour. If you order "Extra Hot", we recommend "Light" for level of sodium.

カスタマイズ

Customizations Available for Tonkotsu Ramen Only

Noodle Firmness

Soft



Medium



Firm



Horin Soy Sauce

Level of Sodium

Light



Medium



Strong



Broth Richness

Amount of Oil

Light



Medium



Rich



Chashu

Original Pork Belly

Aburi Seared Pork Belly

Horin Chili

No Chili



Mild



Medium



Hot



Extra Hot



On the Side

3



If you need a disposable apron or hair tie, please ask our waiters for assistance.

使い捨てのエプロンやヘアゴムが必要な場合はウエイターにお声がけください

FOR ILLUSTRATION PURPOSES ONLY. THE ACTUAL PRODUCT MAY VARY.

コ
ン
ボ

HORIN
COMBO

ONLY + \$5.90

You can enjoy 1 side dish & 1 salad with Horin combo.



- STEP 1 — Choose 1 Ramen or Any Rice Collection
STEP 2 — Choose 1 Side
STEP 3 — Choose 1 Salad

1

CHOOSE 1 MAIN

From any Tonkotsu Ramen or Vegetarian Ramen or Curry Rice



Any Tonkotsu
Ramen Collection
とんこつラーメン



Any Vegetarian
Ramen Collection
ベジタリアンラーメン



Any Rice Collection
ご飯もの

2

CHOOSE 1 SIDE

21 

Horin Gyoza
4pcs
羽根つき餃子



22 

Homemade Matcha Tiramisu
自家製抹茶ティラミス



23 

Chicken Nanban
2pcs
チキン南蛮



24

Spicy Fried Tofu Nanban 2pcs
ピリ辛揚げ豆腐南蛮



25  

Horin Salad
鳳凛サラダ



26

Horin Curry Rice
Small
鳳凛カレーライス (小)



27

Spicy Chicken Nanban Rice Small 1pc
スパイシーチキン南蛮丼 (小)



28

Horin Aburi Chashu Rice Small
鳳凛炙りチャーシュー丼 (小)



3

CHOOSE 1 SALAD

29  

Takana & Cucumber
辛子高菜 & きゅうりのたたき



30

Takana & Kimchi
辛子高菜 & 白菜キムチ



31  

Takana & Seaweed
辛子高菜 & わかめサラダ



副

SIDE

32 

Horin Gyoza
6pcs
羽根つき餃子



\$ 8.90

33 

Chicken Nanban
3pcs
チキン南蛮



\$ 13.50

34

Spicy Fried Tofu Nanban 4pcs
ピリ辛揚げ豆腐南蛮



\$ 12.90

35

Pumpkin Croquette
2pcs
かぼちゃコロッケ



\$ 6.90

36  

Horin Salad
鳳凛サラダ



\$ 7.50

37  

Salt Oil Cucumber
きゅうりのたたき (塩だれ)



\$ 3.90

38

Chili Oil Cucumber
きゅうりのたたき (赤辛ダレ)



\$ 3.90

39  

Edamame
枝豆



\$ 3.90

40  

Seaweed Salad
わかめサラダ



\$ 3.90

41

Kimchi
白菜キムチ



\$ 3.90

42  

Takana
辛子高菜



\$ 2.00

43  

Rice
白米



Regular \$ 2.00
Small

飯

RICE

44

Horin Curry Rice
鳳凛カレーライス



Regular \$ 14.90

45

Spicy Chicken Nanban Rice
スパイシーチキン南蛮丼 3pcs



Regular \$ 14.90

46

Horin Chashu Rice
鳳凛チャーシュー丼



Regular \$ 14.90

47 

Asahi
On Tap 14 oz
アサヒ生ビール



\$ 8.90

48

Sapporo Premium
355 ml
サッポロ プレミアム



\$ 6.90

49

Orion Beer
330 ml
オリオンビール



\$ 6.90

50

33 Acres of Ocean
330 ml
33 エーカーズ オブ オーシャン



\$ 6.90

BEVERAGE

飲み物

51

Ramune
Original / Strawberry 200 ml
ラムネ / ラムネ莓



\$ 3.90

52

Black Oolong Tea
500 ml
黒ウーロン茶



\$ 3.90

53

Maison Perrier
330 ml
メゾンペリエ



\$ 3.90

54

Soda Pop
Coke / Diet Coke / Sprite /
Canada Dry / Fuze Iced Tea 330 ml
ソフトドリンク



\$ 2.50

55 

Homemade Matcha Tiramisu
Organic Matcha
Imported from Japan
自家製抹茶ティラミス



\$ 7.50

56

Yuzu Sorbet
ゆずアイス



\$ 2.90

57

Black Sesame Ice Cream
黒ゴマアイス



\$ 2.90

DESSERT

デザート

秘伝 辛味 タレ



CHILI SAUCE FROM OUR SECRET RECIPE

1966年中原貞之夫妻により開発された日本で初めて唐辛子をベースにした辛味タレ

In 1966, Japan's very first chili sauce was developed by the Sadayuki Nakahara couple using Japanese local chili peppers.

