

# 【東京初出店】博多・中洲川端発祥 大人気ラーメン店『一天門』 新感覚の和風とんこつラーメンが神田に初上陸!! 5月15日オープン

## 『一天門 神田店』 JR神田駅 西口から徒歩2分!

カジュアル業態の外食事業を展開する株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESS\*(本社:東京都港区 社長:齊藤竜太郎)は博多・中洲川端発祥の人気ラーメン店『一天門』を東京・神田にオープンいたします。

\*...株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESSは株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役会長:浅野 幸子)のグループ会社です



### 博多・中洲川端で行列を生んだ大人気店『一天門』が東京・神田に初上陸!

『一天門』では北海道産利尻昆布を贅沢に使用した風味豊かな和風出汁に、旨みの効いたとんこつスープをブレンドした新感覚の和風とんこつラーメンをご提供します。麺は博多直送のストレート麺。チャーシューは国産ブランド豚「和豚もち豚」を使用し、とろけるような食感と旨みを引き出しました。青唐辛子ベースの柚子胡椒を用いた「特製旨辛青ダレ」を効かせた、食べ進めるほどに味わいが深まる一杯を是非お楽しみください。

さらに、『一天門 神田店』では毎日店舗で包む「自家製手作り餃子」をご用意。国産牛と国産野菜を絶妙な配合で丁寧に仕込み、外はパリッと香ばしく、中はしっとりジューシー。あふれる肉汁とともに旨みが口いっぱいに広がります。

### 博多ならではの「焼きラーメン」や「炙りネギチャーシュー」など一品料理も充実

博多の屋台文化から生まれた「焼きラーメン」を、同店ならではの「特製旨辛青ダレ」で仕上げました。一気に焼き上げることで引き出される香ばしさと、旨みをまとったもちっとした麺が特徴です。さらに同店創業から人気の「炙りネギチャーシュー」などビールが進む一品料理もラインナップ。

九州有数の飲み屋街として知られる中洲川端の食文化から生まれた『一天門』の屋台文化に根ざした一杯と一品料理を東京・神田でご堪能いただけます。ランチからちょい飲み、夜の一杯まで是非お気軽にお立ち寄りください。

### 【店舗概要】

店舗名: 一天門 神田店

所在地: 東京都千代田区鍛冶町2-14-3

電話番号: 03-3251-2775

営業時間: 平日 11時30分～15時 17時～23時 (ラストオーダー 22時30分)

土・日・祝 12時～15時 17時～22時30分 (ラストオーダー 22時)

オープン日: 2026年5月15日(金) 席数: 40席



## 【一天門 神田店 おすすめメニュー】

すべてのラーメンには**青唐辛子ベースの柚子胡椒**を使用した特製旨辛青ダレが入っています  
特製ダレの量は【抜き】【3倍】も可能です  
※熟成赤ダレへ変更可能です

### ■ 元祖 和風とんこつ あっさり!! 和風だしをブレンド

一天門  
名物!!

風味豊かな和風出汁に旨みの効いたとんこつスープをブレンドした新感覚の和風とんこつラーメン

|                      |        |
|----------------------|--------|
| 和風とんこつラーメン【特製 青ダレ入り】 | 800円   |
| 全部のせラーメン             | 1,400円 |
| チャーシューメン             | 1,050円 |
| 半熟煮玉子ラーメン            | 950円   |



半熟煮玉子ラーメン

### ■ 焼きラーメン 博多名物 ※17時からの提供 850円

博多  
名物

博多の屋台文化から生まれた「焼きラーメン」を、一天門特製の青ダレで仕上げたこだわりの一皿。一気に焼き上げることで引き出される香ばしさと、旨みをまとったモチっとした麺が特長です。

仕上げに和豚もち豚のチャーシューを合わせ、奥行きのある味わいを実現しました。



焼きラーメン

### ■ 自家製手作り餃子 店舗限定 5個 350円/10個 650円

店舗  
限定

ひと口で広がる肉の旨みと深いコク。一天門の餃子は国産豚と国産野菜を絶妙な配合で丁寧に仕込んだ自家製・手作り。外はパリッと香ばしく、中はしっとりジューシーな肉汁の旨みを味わう餃子です。

### ■ 炙りネギチャーシュー 400円

創業から人気のビールにぴったりな一品です。

※価格はすべて税込です ※価格・内容は予告なく変更する場合がございます  
※写真はイメージです



自家製手作り餃子

## 【博多・中洲川端発祥の『一天門』】

「一天門」は、博多・中洲川端発祥の大人気のラーメン店です。

濃厚なとんこつのイメージが強い博多ラーメンの中で、珍しい和風とんこつスープが特徴の一天門。和風出汁をブレンドしたとんこつスープは、豚骨ベースとは思えないほどあっさり、それでいて風味豊かで深い味わいを醸し出し、一度食べれば魅了されること間違いなし。

青唐辛子タレ・赤唐辛子タレからお選び頂ける旨辛特製ダレは、ラーメンの旨味とコクをさらに引き出します。  
新感覚の博多ラーメンをぜひお試しあれ！



創業の博多・中洲川端 『一天門』