

京都北白川
ラーメンかい魁りき力や屋
KYOTO RAMEN KAIRIKIYA

小時候，我的京都老家附近有一個拉麵攤車，
記憶中，他們提供的只是單純的醬油味拉麵，
儘管如此，那卻是一碗讓人每天都想吃的拉麵。

最令我印象深刻的是，
麵攤裡總是坐滿笑容洋溢的客人，
津津有味地享用著拉麵，
那溫暖的氛圍與畫面至今仍深深烙印在我的腦海中。

這段最初的體驗，如今成為魅力屋的起點。
我們懷著「希望用一碗拉麵讓全世界的人綻放笑容」的心情，
也正是這樣的想法，驅使我們在台灣展店。

我們衷心期盼，
魅力屋的拉麵能像當年我回憶中的「攤車拉麵」一樣，
成為大家每天都想吃、親切溫暖又熟悉的存在。

願我們能如閃耀繁星般，
為這裡帶來無數燦爛的笑容。

創辦人

藤田宗



京都熟成醬油 雞湯拉麵



◎ 京都熟成醬油拉麵
(台灣新味・日本原味)

\$249



◎ 京都熟成醬油肉肉拉麵
(台灣新味・日本原味)

\$309

◎ 特級京都熟成醬油拉麵
(台灣新味・日本原味)

\$329



◎ 松露京都熟成醬油拉麵
(台灣新味・日本原味)

\$299



◎ 京都熟成醬油三星蔥拉麵
(台灣新味・日本原味)

\$319



關於魅力屋的「京都熟成醬油雞湯拉麵」

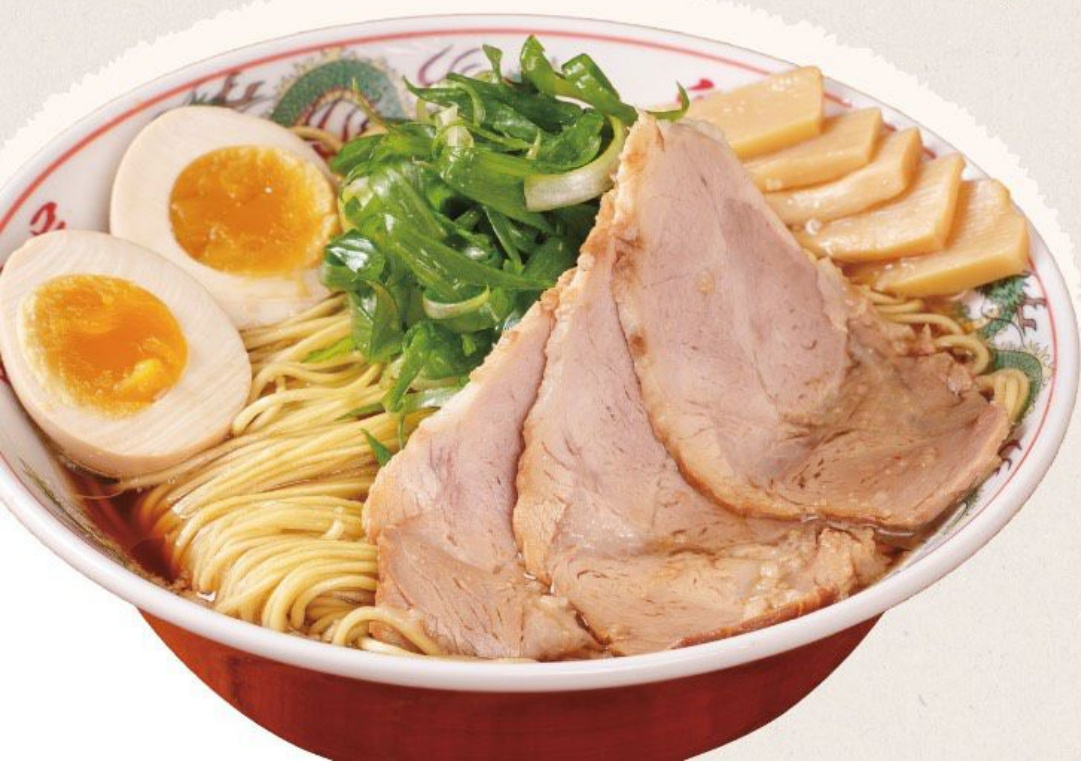
「魅力屋的經典起點，京都風味的原點之作」

「京都醬油拉麵」是魅力屋最具代表性的經典，也是我們精神的起源。創辦人藤田社長的家族曾經長期經營醬油批發商，對於醬油的風味與挑選有著深厚的傳承與堅持。

我們精選香氣豐盈的熟成醬油，融合層次豐富、每日精心熬製的雞骨高湯，歷經無數次測試，以黃金比例完美調和，打造出清爽之中蘊藏濃郁深度的湯頭。每一口皆保留雞湯的溫潤與醬油的醇厚，在溫柔與力道之間取得絕妙平衡。

這是一碗不分年齡、人人皆宜的拉麵，無論是初訪魅力屋，或是再訪回味京都滋味，都是你的絕佳選擇。

讓這碗拉麵，帶您走進正宗京都的味覺記憶。



超值套餐 (任選一) \$59

雙人套餐 (任選二) \$99



- 唐揚炸雞
- 酥脆炸薯條
- 香蔥醬焗豚
- 新鮮和風沙拉
- 炭燒豚飯

關於魁力屋的「京都豚骨醬油拉麵」
醇厚豚骨 x 醬香熟成，雙重風味極致融合

「京都豚骨醬油拉麵」是魁力屋對經典與創新的完美詮釋。以我們引以為傲的熟成醬油為基底，加入長時間小火熬煮的豚骨精華湯頭，成就出一款濃郁中帶有層次、深沉卻不膩口的絕妙湯品。

豚骨的濃厚滋味與醬油的清香在口中交織出豐富層次，湯頭呈現出獨特的立體感，尾韻乾淨、溫潤耐人尋味。這不僅是對傳統京都風味的延伸，更是魁力屋不斷追求細節與平衡的證明。

推薦給喜愛探索風味、尋求新鮮體驗的饕餮。每一口，都是一趟味蕾的奇幻旅程。

京都豚骨醬油拉麵



◎ 京都豚骨醬油拉麵

\$279



◎ 京都豚骨醬油肉肉拉麵

\$329



◎ 特級京都豚骨醬油拉麵

\$349

◎ 松露京都豚骨醬油拉麵

\$319



◎ 京都豚骨醬油三星蔥拉麵

\$339



超值套餐 (任選一) \$59

雙人套餐 (任選二) \$99



- 唐揚炸雞
- 酥脆炸薯條
- 香蔥醬燒豚
- 新鮮和風沙拉
- 炭燒豚飯

京都雞白湯醬油拉麵



◎ 京都雞白湯醬油拉麵

\$299

◎ 京都雞白湯醬油肉肉拉麵

\$369

◎ 特級京都雞白湯醬油拉麵

\$379

◎ 松露京都雞白湯醬油拉麵

\$349



◎ 京都雞白湯醬油三星蔥拉麵

\$369



超值套餐 (任選一) \$69

雙人套餐 (任選二) \$99



- 唐揚炸雞
- 酥脆炸薯條
- 香蔥醬燒豚
- 新鮮和風沙拉
- 炭燒豚飯

關於魁力屋的「京都雞白湯醬油拉麵」

「台灣限定 x 細緻膠原 x 滑順美味」的優雅漢譯

專為台灣饕客精心研發的「京都雞白湯醬油拉麵」結合了日式傳統與現代感的飲食美學。湯頭以長時間熬煮而成的雞白湯為基底，質地濃潤，富含天然膠原蛋白，入口柔滑、層次細緻。

搭配魁力屋引以為傲的熟成醬油，融合出香氣內斂、口感回甘、清爽中帶有深度的獨特湯頭。不僅滿足味蕾，更溫潤身心，是一道集美味與細緻概念於一身的「優雅系拉麵」。

推薦給偏好清爽口感、又重視飲食質感的品味人士。每一口，都是對身心的溫柔犒賞。





◎ 兒童拉麵套餐
(迷你拉麵·愛食·果汁)

\$69

兒童套餐

◎ 新鮮和風沙拉

\$69

◎ 松露炸薯條

\$149

◎ 酥脆炸薯條

\$89

◎ 塔塔南蠻炸雞(十塊)

\$179

◎ 唐揚炸雞(十塊)

\$139

點心



◎ 雪碧

\$49



◎ 可口可樂

\$49

◎ 柳橙汁

\$49

◎ 可爾必思

\$49

◎ 京都宇治抹茶拿鐵

\$99

◎ 草莓牛奶

\$99

◎ 柚子蜜蜂汽泡飲

\$99

飲料

◎ 炙燒豚溫玉井
(台南越光米·花蓮玉雪米) 附湯

\$199

丼

◎ 和風烤牛肉

\$189

◎ 白飯
(台南越光米·花蓮玉雪米)

\$29

◎ 芝麻小黃瓜

\$69

◎ 香三星蔥醬燒豚

\$149

◎ 溫玉雞肉沙拉

\$99

◎ 燒豚

\$80

◎ 雞胸叉燒

\$80

◎ 松露

\$40

◎ 三星蔥

\$40

◎ 黑木耳

\$30

◎ 筍乾

\$30

◎ 海苔

\$30

◎ 溫玉

\$40

◎ 黃金蛋

\$40

配料



魅力屋的醬油哲學

—來自京都傳統的靈魂滋味

談及魅力屋的湯頭精髓，必須回溯到明治初期，京都市中心的老字號醬油批發商「藤田商店」。這家店舖，正是創辦人藤田社長的祖父所經營的家業。自幼耳濡目染之下，藤田社長對醬油的熱愛早已深植心中，也成為日後創立「魅力屋」時最重要的味覺信仰。



在以細膩高雅著稱的京都料理文化中，「醬油」可說是決定一道料理風味高度的靈魂。因此，我們對於醬油品質的講究，近乎執著。為了完美契合不同湯底，我們歷經無數次比例測試與熬煮調和，最終創造出魅力屋的靈魂基底——京都熟成醬油。

這款醬油，帶有濃郁大正鮮味，香氣層層堆疊，入口醇厚卻不逼鹹，餘韻回甘。無論是獨自作為湯底，或是與麵白湯、豚骨高湯等基底融合使用，皆能展現出恆如其名的風味深度，既清爽又濃郁，耐人尋味。

這份對細節與平衡的極致講究，正體現了藤田社長一以貫之的理念：「打造一碗每天都能安心享用、不會膩的拉麵」，這才是真正的「美味」。

在地食材×傳統京都風味

—魅力屋對食材的嚴選哲學

魅力屋不僅堅持傳承京都醬油的美味精髓，更致力於融合台灣風土在地魅力，打造出專屬於「台灣×京都」的獨特味覺交響。我們深信，唯有最當令、最新鮮的食材，才能成就真正感動人心的一碗拉麵。因此，除了核心醬油湯底由京研原創研製、熟成調配之外，其他配料皆以台灣在地嚴選為原則，從土地到餐桌，每一道環節皆不爭不讓。

菜單中所使用的食材包含：

- ◆ 叉燒：使用台灣本地豬肉，由屏東縣工廠的職人一條一條手工製作，進貨後於在舖內以熟成醬油細火慢燉，呈現出香氣與口感兼具的美味。
- ◆ 豬背脂：嚴選優質台灣豬的背脂，於店內耗時熬煮，不僅無腥味，還能為整碗湯頭增添潤滑風味與華麗感。
- ◆ 宜蘭三星蔥：蔥白部分修長多汁，甜味與辛香味平衡絕佳，為整體風味畫龍點睛（使用於三星蔥拉麵中）。
- ◆ 米飯：嚴選兩款優質台灣米——台南/白 號越光米（甘甜細緻、晶瑩半透明）與花蓮吉安米（純淨水源厚育、米粒潔白帶淺淺芽香）。

我們以台灣在地物產的新鮮美味，結合京都料理的精緻沒雜，讓每一口拉麵不只是美味，更是一场在地與傳統交織的風味旅行。這，就是台灣魅力屋的獨有韻味。從食材到湯頭，都是我們對品質、對土地、對料理的深深敬意。



魅力屋特製拉麵麵條

—台灣製麵匠藝的絕佳口感

在魅力屋，我們始終相信：「一碗好拉麵，始於醬油，成於麵條。」

為了貼近台灣客人對拉麵的獨特飲食節奏與文化情境，我們特別攜手台南老字號製麵廠正式成立麵條，耗時1年以上時間研發出專屬於台灣魅力屋的特製麵條。這款麵條的研發靈感，來自我們觀察到：在台灣，吃拉麵往往不只是單純的用餐，更是一段與親友交流、聊天共享時光的美好體驗。

因此，這款麵條在講求「彈性」與「耐湯性」的同時，亦兼顧了拉麵在餐桌上稍作停留後仍能維持Q彈滑順、不易軟爛的口感特性。

即使在熱湯中浸泡一段時間，依然保有理想的嚼勁與小麥香氣，讓每一口都值得細細品味。



這不僅是對台灣食文化的體貼回應，也是魅力屋對細節的極致講究。一碗拉麵，不只溫暖味蕾，更溫暖人與人之間的相聚時光。

透過一碗拉麵，讓世界綻放笑容。

能夠在台灣這片美好的土地上，每天與許多顧客相遇，
是我們最大的鼓勵與動力。

魅力屋想要傳遞的不只是「味道」，

而是一碗拉麵所帶來的一與家人、朋友、重要的人共度的幸福時光。

每天，都有人笑著說出「我吃飽了，謝謝招待！」。

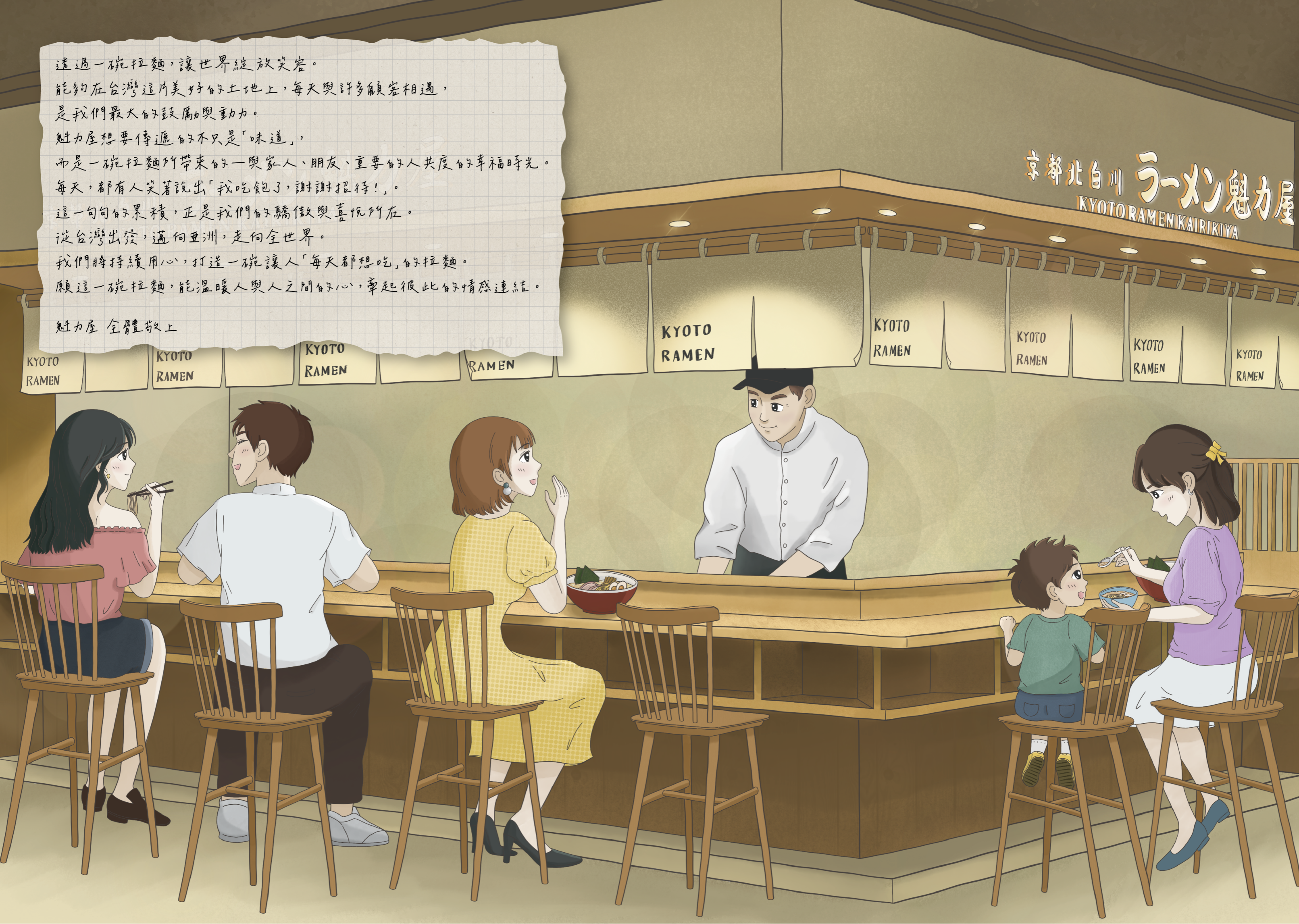
這一句句的累積，正是我們的驕傲與喜悅所在。

從台灣出發，邁向亞洲，走向全世界。

我們將持續用心，打造一碗讓人「每天都想吃」的拉麵。

願這一碗拉麵，能溫暖人與人之間的心，牽起彼此的情感連結。

魅力屋 全體敬上



かい りき や
魁力屋

The Soul of Kyoto in Every Bowl