



雷



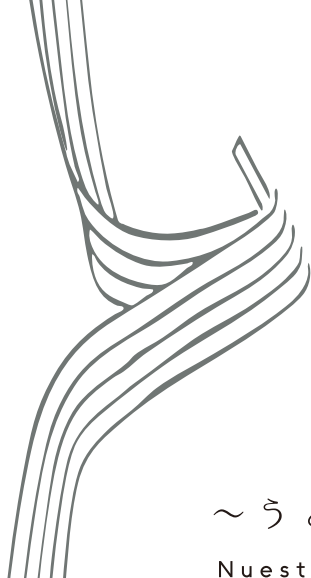
RAI

UDON LIST

雷



RAI



～うどんへのこだわり～

Nuestra dedicación al UDON



四つの柱

Los Cuatro Pilares



水

Agua

水はうどんの命です。pHを一定に保った水を使い、麺づくりから茹で上げまで一貫して丁寧に管理しています。一杯ごとに心を込めて、最高のうどんをお届けします。

El agua es el alma del udon. Usamos agua con un pH cuidadosamente controlado y cuidamos todo el proceso, desde la elaboración de la masa hasta la cocción con esmero. Con cada cuenco, ponemos el corazón para ofrecerte el mejor udon.

Water is essential to udon. We use water with a carefully maintained pH and manage every step — from dough making to boiling— with great care. Each bowl is made with care, to deliver the finest udon.



小麦

Trigo

香りとコシを最大限に引き出すため、毎日店内で打ち立てています。温度と湿度、そして熟成時間にこだわり、滑らかでのごど越しの良い麺を生み出しています。

Para resaltar al máximo el aroma y la textura, amasamos la masa a diario en nuestra tienda. Cuidamos la temperatura, la humedad y el tiempo de maduración para crear fideos suaves y con una textura que se desliza perfectamente al comerlos.

To bring out the full aroma and chewy texture, our noodles are freshly made in-house every day. By controlling temperature, humidity, and resting time, we create smooth noodles with an elegant, satisfying texture.



出汁

Dashi

出汁は、うどんの“心臓”。日本産の昆布と鰹節を使い、手間を惜しまず丁寧に旨味を引き出しています。一滴にまで旨味が凝縮された香露出汁を、ぜひご堪能ください。

El dashi es el “corazón” del udon. Usamos alga kombu y bonito seco de origen japonés, extrayendo su sabor umami con paciencia y dedicación. Disfruta de nuestro caldo kôro-dashi, donde cada gota está llena de sabor concentrado.

Dashi is the “heart” of udon. We use Japanese kelp and dried bonito, taking time and care to draw out their rich umami flavor. Please enjoy our kôro dashi, a broth where every drop is packed with savory depth.



素材

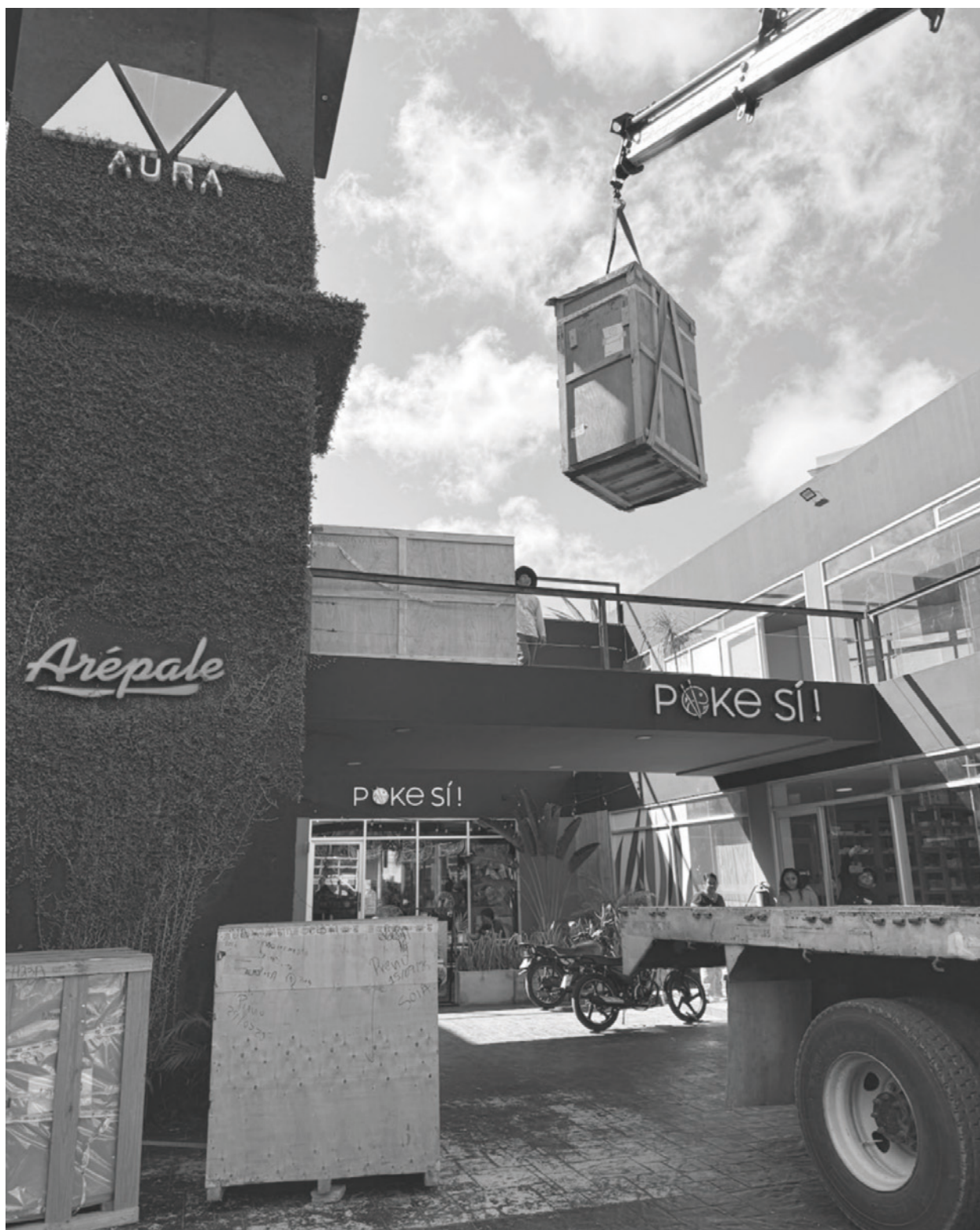
Ingredientes

素材の力を信じ、余計なものは加えません。

すべては「毎日食べても飽きないうどん」をお届けするために。

Creemos en la fuerza natural de los ingredientes y no añadimos nada innecesario. Todo para ofrecerte un udon que puedas disfrutar todos los días sin cansarte.

We believe in the natural power of ingredients and do not add anything unnecessary. All for one purpose — to serve udon you can enjoy every single day without ever getting tired of it.



当店の製麺機は日本から、長い時間をかけ多くの人の力を借ながらようやくここに辿り着きました。どうしてもカンクンに本物のうどんを届けたかった。この一台に、私たちの思いが詰まっています。 Nuestra máquina para hacer fideos llegó hasta aquí desde Japón después de un largo viaje y gracias a la ayuda de muchas personas. Queríamos, a toda costa, llevar auténticos udon a Cancún. En esta única máquina está depositado todo nuestro esfuerzo y nuestros sentimientos.



～天ぷらへのこだわり～

Nuestra dedicación al **TEMPURA**

四つの柱

Los Cuatro Pilares



Corazón

すべての野菜を重曹水で丁寧に洗浄し、農薬をできる限り取り除いています。
お客様に「安心して食べられる一皿」をお届けするための私たちの想いです。

Lavamos cuidadosamente todas las verduras con agua carbonatada para eliminar al máximo los pesticidas. Es nuestra manera de ofrecer a nuestros clientes un plato que puedan disfrutar con total tranquilidad.

We carefully wash all vegetables with carbonated water to remove as many pesticides as possible. This reflects our desire to offer our customers a dish they can truly enjoy with peace of mind.



Sabor

外はカリッと香ばしく、中はみずみずしく。
水分バランスを極めた調理法で、素材本来の美味しさを引き立てます。

Crujiente y aromático por fuera, jugoso y fresco por dentro. Con una técnica que perfecciona el equilibrio de la humedad, resaltamos el sabor auténtico de cada ingrediente.

Crispy and aromatic on the outside, fresh and juicy on the inside. Through a cooking method that perfects the moisture balance, we bring out the natural flavor of each ingredient.



Salud

日本の調理テクノロジーで油の吸収を最大70%カットし、
軽く上品な天ぷらに仕上げました。

Gracias a la tecnología culinaria japonesa, reducimos la absorción de aceite hasta en un 70%, creando una tempura ligera y delicada.

With Japanese culinary technology, oil absorption is reduced by up to 70%, resulting in a light and elegant tempura.



Gratitud

日本の食材を独自に輸入し、丁寧に調理。
本場の味をそのまま再現しました。

Importamos ingredientes japoneses de manera exclusiva y los preparamos cuidadosamente, recreamos fielmente el auténtico sabor de Japón.

We import Japanese ingredients through our own channels and prepare them with care, faithfully recreating the authentic taste of Japan.



UDON

Algunos udon contienen alga nori, por lo que si desea quitarla, por favor indíquelo al personal. Ofrecemos udon sin sazonar para bebés sin costo. No dude en solicitarlo a nuestro personal.

Extra de fideos 100g +\$30

Porción normal: 250 g de fideos

**SPICY FLAVOUR
IN 1 DROP**

Chocolate Habanero Hot Sauce



Si desea condimento picante, por favor indíquelo al personal

O1

Gyu UDON

(Res, Nori, Cebolla cambray, Agedama)

❄ UDON FRÍO
Disponible caliente

\$ 270



牛
う
ど
ん

O2

Ebi Ten UDON

(Camarón, Nori, Cebolla cambray)

❄ UDON FRÍO
Disponible caliente

\$ 310



海
老
天
う
ど
ん

O3

Tori Ten UDON

(Pollo, Nori, Cebolla cambray)

❄ UDON FRÍO
Disponible caliente

\$ 290



鶏
天
う
ど
ん

O4

Kakiage UDON

(Tempura de verduras y champiñones,
Nori, Cebolla cambray)

❄ UDON FRÍO
Disponible caliente

\$ 290



か
き
揚
げ
う
ど
ん

O5

Vege Ten UDON

(Champiñones, Aguacate, Camote, Brócoli)

Los ingredientes pueden variar según la temporada.

❄️ UDON FRÍO
Disponibile caliente

\$ 310



野菜天ぷらうどん

O6

Tempura UDON

(Camarón, Champiñones, Aguacate, Camote, Brócoli)

Los ingredientes pueden variar según la temporada.

❄️ UDON FRÍO
Disponibile caliente

\$ 430



天ぷらうどん

O7

UDON Carbonara

(Tocino, Queso parmesano)

Cambio de tocino a salmón +\$30

\$ 270



カルボうどん

O8

Ebi Ten Carbo UDON

(Champiñones, Tocino, Queso parmesano)

Cambio de tocino a salmón +\$30

\$ 390



海老天カルボうどん

09

Gyu Curry UDON

(Res, Cebolla cambray)

牛
カ
レ
ー
う
ど
ん

\$ 270



10

Katsu Curry UDON

(Tonkatsu, Cebolla cambray)

カ
ツ
カ
レ
ー
う
ど
ん

\$ 320



11

Gyu Cheese Curry UDON

(Res, Cebolla cambray, Queso mozzarella)

牛
チ
ー
ズ
カ
レ
ー
う
ど
ん

\$ 300



12

Ebi Ten Curry UDON

(Camarón, Cebolla cambray)

海
老
天
カ
レ
ー
う
ど
ん

\$ 290



TEMPURA

TOPPING

天
ぷ
ら

13

Tori Ten

(Pollo)

\$120



鶏
天

14

Ebi Ten

(Camarón 2 piezas)

\$120



海
老
天
(2 匹)

15

Tonkatsu

(Lomo de cerdo
empanizado)

\$150



ト
ン
カ
ツ

16

Kakiage

(Tempura de
verduras y champiñones)

\$120



か
き
揚
げ

17

Vege Ten
mix

(Champiñones, Aguacate,
Camote, Brócoli)

*Los ingredientes pueden variar
según la temporada.*

\$140



野
菜
天
4
種

El contenido puede
variar según la temporada

※季節により内容が変わります Contents may vary by season

SIDE DISHES

一品料理

18

Gyu nikomi

(Estofado de res)

牛煮込み

\$100



19

Edamame

枝豆

\$100



20

Chicken & Chips

(Pollo, Papas fritas, Salsa tártara casera)

チキン & チップス

\$170



21

Chicken Nanban

(Pollo con salsa agri dulce, Salsa tártara casera, Ensalada de col)

チキン南蛮

\$180



22

Tempura mixta

(Camarón, Champiñones, Aguacate, Camote, Brócoli)

天ぷら盛り合わせ

Los ingredientes pueden variar según la temporada.

\$260



DONBURI

丼もの

23

Gyu Curry Don

(Estofado de res,
Cebolla cambray)

\$ 250

牛
カ
レ
ー
丼



24

Katsu Curry Don

(Tonkatsu,
Cebolla cambray)

\$ 300

カ
ツ
カ
レ
ー
丼



25

Katsudon

(Tonkatsu, Huevo,
Cebolla cambray)

\$ 290

カ
ツ
丼



26

Sauce Katsudon

(Tonkatsu, Col,
Salsa tonkatsu)

\$ 270

ソ
ー
ス
カ
ツ
丼



27

Tendon

(Camarón, Champiñones,
Aguacate, Camote, Brócoli)

\$ 340

天
丼



ARROCES

ご飯もの

28

Tonkatsu Teishoku

(Tonkatsu, Arroz, Col,
Salsa tonkatsu y
Mini udon de res o
Mini udon curry de res)

\$ 380



トンカツ定食

29

Chicken Nanban Teishoku

(3 piezas de Pollo, Arroz,
Ensalada, Salsa tártara
Mini udon de res o
Mini curry udon de res)

\$ 380



チキン南蛮定食

※定食のミニうどんをカルボナーラに変更の場合は+ \$ 20

Cambiar el mini udon del teishoku a carbonara +\$20

30

Ochazuke de salmón

(Chazuke de
salmón con dashi)

\$180

鮭出汁茶漬

31

Arroz blanco

\$ 50

白ごはん

32

Onigiri de salmón

1 pieza 2 piezas

\$ 50 \$ 90

鮭おにぎり



Oshi sushi

押し寿司

33

Oshi sushi de salmón

(Salmón crudo,
Cebolla en rodajas,
Aguacate)

\$ 220

鮭の押し寿司



34

Oshi sushi de camarón

(Camarón cocido,
Cebolla, Aguacate,
Mayonesa)

\$ 190

海老の押し寿司



35

Oshi sushi de salmón flameado

(Salmón flameado,
Aguacate)

\$ 220

炙り鮭の押し寿司



36

Oshi sushi de res

(Estofado de res, Aguacate)

\$ 240

牛の押し鮭



37

Plato infantil

(Camarón empanizado,
Onigiri de salmón,
Tempura de pollo,
Papas fritas y juguete)

お子様
セット

\$ 240



38

Cheesecake japonés de matcha

*Sin gluten. Hecho con
harina de arroz.*

\$190

米粉
抹茶チー
ズケーキ



39

Cheesecake japonés

*Sin gluten. Hecho con
harina de arroz.*

\$160

米粉
チーズケーキ



Bebidas sin alcohol

Soft Drinks

40	水	Agua natural / Water	\$ 40
41	炭酸	Agua mineral / Sparkling Water	\$ 60
42	コーラ	Coca-Cola	\$ 50
43	コーラゼロ	Coca-Cola Zero	\$ 50
44	緑茶 (650ml)	Té verde / Green Tea	\$ 90
45	抹茶ラテ	Matcha latte	\$ 120
46	マラクーヤジュース	Jugo de maracuyá / Passion Fruit Juice	\$ 80
47	マラクーヤソーダ	Soda de maracuyá / Passion Fruit Soda	\$ 90
48	フレッシュオレンジジュース	Jugo de naranja natural (Sin azúcar) / Fresh Orange Juice	\$ 80
49	カルピス	Calpis	\$ 70
50	カルピスソーダ	Calpis soda	\$ 80
51	マラクーヤカルピス	Calpis de maracuyá	\$ 90
52	オレンジカルピス	Calpis de naranja	\$ 90
53	ラムネゆず味	Ramune sabor Yuzu	\$ 70
54	ラムネライチ味	Ramune sabor Lychee	\$ 70
55	アメリカーノ	Americano	\$ 50
56	カプチーノ	Capuchino	\$ 60
57	エスプレッソ	Espresso	\$ 40
58	エスプレッソ ダブル	Espresso doble	\$ 50
59	アイスコーヒー	Café helado	\$ 60
60	ラテ	Latte	\$ 60
61	アイスラテ	Latte helado	\$ 80
62	チャイラテ	Chai latte	\$ 70
63	アイスチャイラテ	Chai latte helado	\$ 80
64	チャイエスプレッソ	Chai espresso	\$ 80

Cerveza

Beer

65	ボヘミアクララ Bohemia Clara	\$ 70
66	ボヘミアクリスタル Bohemia Cristal	\$ 70
67	ハイネケン Heineken	\$ 70
68	キリンイチバン Kirin Ichiban	\$ 150
69	サッポロプレミアム Sapporo Premium	\$ 150
70	アサヒスーパードライ Asahi Super Dry	\$ 150
71	抹茶ビール Cerveza artesanal de Kyoto Yuzu	\$ 190
72	ゆずビール Cerveza artesanal de Kyoto Matcha	\$ 190
73	山田錦ビール Cerveza artesanal de Kyoto Sake Yamada Nishiki	\$ 190



Sake

74	月桂冠 300ml Gekkeikan (300ml)	\$ 310
75	白龍 300ml Hakuryu (300ml)	\$ 290
76	梅酒 90ml Umeshu (90ml)	\$ 160
77	梅酒ソーダ Umeshu con soda	\$ 150
78	生姜を漬け込んだモスコミュール	\$ 150

Moscow Mule con jengibre infusionado / Ginger-infused Moscow Mule



La vajilla de RAI fue traída desde Japón.



RAI



rai.cancun



RAI Udon Cancún



WI-FI



Japanese Vibes & Noodles