

＊ ランチメニュー ＊

【ミニ丼とうどん(そば)のセット】



うどんまたはそば 半玉 税込 850円

温 冷

うどんまたはそば 1玉 税込 980円

温 冷



うどんまたはそば 半玉 税込 850円

温 冷

うどんまたはそば 1玉 税込 980円

温 冷



うどんまたはそば 半玉 税込 850円

温 冷

うどんまたはそば 1玉 税込 980円

温 冷

【お昼の定食】



さがの

税込 1,100円

小鉢3種、天ぷら盛り合わせ
(海老天1本、野菜天2種)

半玉うどんまたはそば、季節ご飯、漬物



天ぷら定食

税込 980円

天ぷら盛り合わせ(海老天1本、野菜天3種)
半玉うどんまたはそば、季節ご飯、漬物、デザート



おばんざい定食

税込 980円

小鉢3種、半玉うどんまたはそば
季節ご飯、漬物、デザート

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

当店の おすすめ



うどんはそばに
変更できます。



肉うどん

甘辛く煮た牛肉を乗せて
うどんまたはそば 税込900円



京風たぬき

揚げとねぎのあんかけ
うどんまたはそば 税込800円

ぶっかけうどん は 温 または 冷 をお選びください。



ちくわ天ぶっかけ

うどんまたはそば 税込945円



肉ぶっかけ

うどんまたはそば 税込950円



ちりめんぶっかけ

うどんまたはそば 税込1,000円



みやび

税込1,650円

- ◆小鉢3種 ◆まぐろの造り ◆海老と野菜の天ぷら
- ◆半玉うどんまたはそば ◆白ご飯 ◆漬物 ◆デザート



さがの

税込1,100円

- ◆小鉢3種 ◆海老と野菜の天ぷら
- ◆半玉うどんまたはそば ◆季節ご飯 ◆漬物

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

温うどん

麺大盛り

各麺半玉 税込150円

各麺1玉 税込200円



画像は
天ぷら湯だめ

天ぷら湯だめ 税込1,200円

天ぷらうどん 税込1,200円

または そば



きつね
うどん または そば

税込730円



うめか
梅香 紀州南高梅
うどん または そば

税込850円



うめけいらん
梅鶏卵 紀州南高梅
うどん または そば

税込900円



とりねぎ
うどん または そば

税込900円



鴨ねぎ 合鴨を使用
うどん または そば

税込940円



カレー
うどん または そば

税込950円

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

冷うどん

麺大盛り

各麺半玉 税込150円

各麺1玉 税込200円



鴨汁つけ

うどんまたはそば

税込1,100円

合鴨を使用



画像は
天ぷらざる

天ぷらざる

税込1,200円

うどんまたはそば

ざる

税込740円

うどんまたはそば

※ぶっかけ※

※または冷をお選びください。



梅おろし

税込880円

うどんまたはそば



天ぷらおろし

税込1,000円

うどんまたはそば



やまかけ

税込1,000円

うどんまたはそば

ご飯 漬物付き

単品でのご注文は
ご遠慮ください。



白ご飯 税込200円



季節ご飯 税込250円



南高梅ご飯

税込300円



ちりめん山椒ご飯

税込300円



梅、鮭、
ちりめん山椒

花むすび

税込350円

トッピング

おろし 税込50円

山芋とろろ 税込130円

温玉 税込130円

南高梅の梅干し 税込150円

おぼろ昆布 税込150円

きつね揚げ 税込150円

ちくわ天 税込150円

海老天 税込200円

牛肉 税込250円

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

＊どんぶり＊

天井

半玉うどん
または そば付き 税込 1,150円
単品 税込 950円



かつ丼 半玉うどんまたは そば付き 税込 1,200円
単品 税込 1,000円



天とじ丼 半玉うどんまたは そば付き 税込 1,150円
単品 税込 950円



親子丼 半玉うどんまたは そば付き 税込 1,050円
単品 税込 850円



まぐろ
山かけ丼 半玉うどんまたは そば付き 税込 1,150円
単品 税込 950円

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

※ 御膳 ※

こちらのメニューは平日は15時以降の販売です。
土日祝は終日販売いたします。



花かざり 税込 1,450円

天ぷら盛り合わせ(海老天1本、野菜天3種)、小鉢3種
半玉うどん または そば、手まりご飯、漬物、デザート



四季 税込 1,450円

天ぷら盛り合わせ(海老天1本、野菜天3種)、小鉢3種
半玉うどん または そば、季節ご飯、漬物、デザート

お子様 メニュー

こちらのメニューは平日は15時以降の販売です。
土日祝は終日販売いたします。

お子様うどんセット

税込 700円

お子様うどん(きつね揚げ、海老天1本)
手まりご飯、デザート、ジュース



トッピング

おろし	税込 50円	おぼろ昆布	税込 150円
山芋とろろ	税込 130円	きつね揚げ	税込 150円
温玉	税込 130円	ちくわ天	税込 150円
南高梅の梅干し	税込 150円	海老天	税込 200円
		牛肉	税込 250円

麺大盛り

各麺半玉
税込 150円

各麺1玉
税込 200円

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

※ 一品 ※

フライドポテト 税込 295 円

枝豆 税込 305 円

おばんざい 3 種 税込 325 円

ちくわの天ぷら 税込 387 円

まぐろ山かけ 税込 499 円

野菜天ぷら 税込 468 円

天ぷら盛り合わせ 税込 611 円

※ お飲み物 ※

※ ビール

生ビール(中) 税込 407円
アサヒスーパードライ

生ビール(一口) 税込 203円
アサヒスーパードライ

瓶ビール(中瓶) 税込 559円
アサヒスーパードライ
キリン一番搾り

ノンアルコールビール 税込 325円
アサヒドライゼロ

※ 焼酎

芋焼酎 ・ロック ・水割り ・お湯割り

鷹正宗 税込 305円

神の河 税込 488円

麦焼酎 ・ロック ・水割り ・お湯割り

鷹正宗 税込 305円

さつま司 税込 387円

※ 日本酒

豪快 辛口 熱 冷 税込 559円

冷酒 冷 税込 611円

※ おすすめのお酒

凍らせ梅酒 税込 397円

瀬戸田レモンチューハイ 税込 510円

ハイボール 税込 510円
サントリー 角

※ ソフトドリンク

コーラ 税込 305円

ウーロン茶 税込 305円

オレンジジュース 税込 305円
果汁20%

デザート 税込 350円

内容は係員にお尋ねください。

※未成年者、並びにご飲食後に自動車等を運転されるお客様の飲酒は固くお断りいたします。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。