

京おばんざい・うどん

つるはく

麺

おすすめ膳



比叡ゆば御膳 1,700円 税込

ゆばあんかけ丼、ゆば刺し
ゆばと野菜の天ぷら、おばんざい6種
漬物、味噌汁、デザート

おばんざいの内容は日によって変わります。
アレルゲンの詳細はスタッフにお尋ねください。



■プラス160円(税込)で味噌汁を
半玉うどんに変更できます！



美味彩膳

2,000円 税込

穴子ご飯、海老と野菜の天ぷら、お造り三種
茶碗蒸し、漬物、味噌汁、デザート

■プラス160円(税込)で味噌汁を
半玉うどんに変更できます！



花かざり 1,680円 税込

おばんざい6種、海老と野菜の天ぷら
半玉うどん
手まりにぎり、漬物、デザート

おばんざいの内容は日によって変わります。
アレルゲンの詳細はスタッフにお尋ねください。



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

※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。※アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

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

定食



まぐろねぎとろ丼定食

1,400円 税込

ミニまぐろねぎとろ丼、ざるうどん



海老と野菜の天丼定食 1,450円 税込

海老と野菜の天丼、半玉うどん、漬物



姫天丼定食

1,430円 税込

海老と野菜ミニ天丼、湯だめうどん(写真)
又は 細麺ざるうどん、小鉢一品、漬物

穴子丼定食 1,550円 税込

穴子丼
半玉うどん
小鉢一品、漬物

吸い物に変更は 1,400円 税込



※季節により食材又は盛り付け、器等が変わることがございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。

※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。※アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

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

あたたかうどん



京おばんざい・うどん

つるはく

麺

海老と野菜天ぷらうどん・そば

1,480円 税込



きつねうどん・そば

790円 税込



カレーうどん・そば

1,190円 税込



肉うどん

1,180円 税込

追加

季節ご飯(漬物付き)

270円 税込

ちりめん山椒ご飯(漬物付き)

320円 税込

うどん(太)、そばの大盛り

半玉 220円 税込

うどん(太)(細)、そばの大盛り

1玉 280円 税込

※季節により食材又は盛り付け、器等が変わることがございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。

※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。※アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

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

おろしうどん

ざるうどん

追加

京おばんざい・うどん

つるはく

麺



梅おろしうどん・そば

960円 税込

温 又は 冷

海老天おろしうどん・そば

1,180円 税込

温 又は 冷

野菜天おろしうどん・そば

1,180円 税込

温 又は 冷

ざるうどん・そば

790円 税込

海老と野菜天ざるうどん・そば

1,480円 税込

季節ご飯(漬物付き)
270円 税込
ちりめん山椒ご飯(漬物付き) 320円 税込

うどん(太)、そばの大盛り 半玉 220円 税込
うどん(太)(細)、そばの大盛り 1玉 280円 税込

※季節により食材又は盛り付け、器等が変わることがございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※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。※アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内でそばも調理しております。そばアレルギーの方はお申し付けください。

とんかつ



衣の色が輝く絶妙なタイミングで
仕上げた後、中の肉汁を閉じ込め
ながらゆっくりと蒸し上げていきます。



1日
数量
限定

本田の銘柄豚

ロースかつ定食 2,880円 税込

ロース200g、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物

ひれかつ定食 2,960円 税込

ひれ150g、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物

ロースとひれ
食べ比べ定食 2,880円 税込

ロース100g、ひれ75g、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物

※季節により食材又は盛り付け、器等が変わることがございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※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そばも調理しております。そばアレルギーの方はお申し付けください。



低温でじっくりと火入れをした、厚切りのロースかつ。
豚肉の弾力と旨みをご堪能ください。

ロースかつ定食 1,890円 税込

ロース200g、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物

定番のとんかつ

ロースかつ定食 1,530円 税込

ロース120g、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物



ひれかつ定食 1,580円 税込

ひれ100g、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物



※季節により食材又は盛り付け、器等が変わることがございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※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。※アレルギンの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内でそばも調理しております。そばアレルギーの方はお申し付けください。



海老ロースかつ定食

海老ロースかつ定食 1,930円 税込

海老フライ二尾、ロース120g、小鉢
ご飯、味噌汁、漬物



ねぎおろしかつ定食

海老ひれかつ定食 1,980円 税込

海老フライ二尾、ひれ100g、小鉢
ご飯、味噌汁、漬物

一口ひれかつ定食 1,480円 税込

一口ひれ30g×3、小鉢
ご飯、味噌汁、漬物

ねぎおろしかつ定食

ロース120g 1,680円 税込

ひれ100g 1,730円 税込

大根おろし、ねぎ、ポン酢、小鉢
ご飯、味噌汁、漬物

トッピングメニュー

海老フライ 1尾 320円 税込

ひれかつ 100g 1個 750円 税込

ロースかつ 120g 1個 700円 税込

一口ひれかつ 1個 350円 税込

野菜かつ 1個 160円 税込

大根おろしポン酢 160円 税込



※季節により食材又は盛り付け、器等が変わることがございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。

※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。※アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

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

鰻 うなぎ

中国産



うな重

2,200円 税込

うな重せいろ蒸し、吸い物
茶碗蒸し、漬物



うなぎせいろ蒸し天ぷら膳 3,200円 税込

うなぎせいろ蒸し、お造り2種、
海老と野菜天ぷら、おばんざい三品、季節ご飯
吸物、茶碗蒸し、漬物

「季節ご飯」の内容は係員にお尋ねください

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

※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。※アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

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

お飲み物



焼酎

生ビール(中)アサヒ 640円 税込

グラスビール 320円 税込

瓶ビール(中瓶)
アサヒ、キリン、サッポロ 640円 税込

ノンアルコールビール 420円 税込

角ハイボール 450円 税込

梅酒

梅酒 530円 税込

日本酒

熱燗(1合) 640円 税込

※日本酒各種は別紙をご覧ください。

ワイン

グラスワイン(白・赤) 640円 税込

※ご飲食後にお車を運転される方、20歳未満の方の飲酒は固くお断りいたします。

ソフトドリンク オレンジジュース 380円 税込

コーラ 380円 税込

ウーロン茶 380円 税込

ホットコーヒー 400円 税込

アイスコーヒー 400円 税込

※アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

おつまみ・甘味

お食事に追加の一品
お酒のお供に

枝豆

320円 税込



おばんざい6種

580円 税込

さしみ湯葉

730円 税込



お造り盛り合わせ

880円 税込

中国産

うなぎせいろ蒸し

1,680円 税込



かつ盛り合わせ

880円 税込

・海老・一口かつ・鳥賀フライ・野菜

野菜の天ぷら

580円 税込



海老と野菜の天ぷら盛り合わせ

880円 税込

串揚げビールセット

1,140円 税込

串揚げ5本

590円 税込

海老、レンコン、うずらの卵、豚かつ、なす肉詰め

甘味 バニラアイス

350円 税込

柚子シャーベット

350円 税込

豆乳プリン

400円 税込

※季節により食材又は盛り付け、器等が変わるものがあります。※当店は国内産のお米を使用しております。

※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そばも調理しております。そばアレルギーの方はお申し付けください。