京おばんざい・うどん

つるはん

麦通

おすすめ膳



美味彩膳　2,200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！

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！



花かざり　1,690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・天丼



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



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



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



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



海老づくし天丼定食
1,680円 税込

海老(5尾)の天丼、半玉うどん、漬物



当店のおすすめ

上天丼定食 2,200円 税込

海老・穴子・キス・半熟卵・海苔の天丼
鱒いくら、半玉うどん、漬物

※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。

京おばんざい・うどん

つるはん

麺

あたたかうどん



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



黒毛和牛カレーうどん・そば
1,190円 税込



黒毛和牛 肉うどん
1,180円 税込

追加

季節ご飯(漬物付き)	270円 税込	うどん(太)、そばの大盛り	半玉 220円 税込
ちりめん山椒ご飯(漬物付き)	360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。

京おばんざい・うどん

つるはん

麺

おろしうどん



梅おろしうどん・そば
温 又は 冷
960円 税込



野菜天おろしうどん・そば
温 又は 冷
1,180円 税込



海老天おろしうどん・そば
温 又は 冷
1,180円 税込

ざるうどん



海老と野菜天ざる
うどん・そば
1,480円 税込



当店のおすすめ

上天ざるうどん・そば
海老２尾・穴子・キス・野菜
1,890円 税込

ざるうどん・そば
790円 税込

追加

季節ご飯(漬物付き)	270円 税込	うどん(太)、そばの大盛り	半玉 220円 税込
ちりめん山椒ご飯(漬物付き)	360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。



1日数量限定

本日の銘柄豚

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

取り扱い銘柄豚

出荷数が少なく希少性の高い豚肉の為、常に店舗でご準備することは出来ません。
当日係員に取り扱い銘柄豚に関してお尋ねください。

北海道産	スマイルポーク	群馬県産	赤城山麓豚
京都府産	京丹波高原豚	兵庫県産	三田（さんだ）ポーク
香川県産	オリーブ豚（とん）	宮崎県産	霧島黒豚
鹿児島県産	南国麦豚	鹿児島県産	薩摩錦ぽーく

※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。

とんかつ
たづむら



当店のおすすめ

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。

とんかつ
たづむら


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

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


ねぎおろしかつ定食

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。

国産 鰻うなぎ



うな重 **3,450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 **4,450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

国産
うなぎせいろ蒸し 2,780円 税込



かつ盛り合わせ 880円 税込
・海老・一口かつ・烏賊フライ・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



	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
焼酎	黒霧島《芋焼酎》	580円 税込
	二階堂《麦焼酎》	580円 税込
	瀬戸田レモン酎ハイ	600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。

和のダイニング 美味彩膳

広島地酒メニュー

亀齢	(西条)	辛口	生貯蔵	640円
雨後の月	(呉)	やや辛口	純米吟醸	700円
賀茂泉	(西条)	辛口	本醸造	640円
一代弥山	(廿日市)	やや辛口	本醸造	640円
賀茂鶴	(西条)	辛口	本醸造	640円

酎ハイ

瀬戸田レモン プレミアムチューハイ	600円