

京おばんざい・うどん

つるはく

麺

おすすめ膳



美味彩膳

1,980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

1,630円 税込

ゆばあんかけ丼、ゆば刺し
ゆばと野菜の天ぷら、おばんざい三品
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

1,460円 税込

おばんざい三品、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



※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。

定食

まぐろねぎとろ丼定食

1,380円 税込

ミニまぐろねぎとろ丼
ざるうどん



お造り定食

1,730円 税込

お造り三種
おばんざい三品
半玉うどん、ご飯、漬物

海鮮ちらし定食

1,650円 税込

海鮮ちらし寿司
おばんざい三品
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。

**海老と野菜の
天丼定食**

1,430円 税込

海老と野菜の天丼
半玉うどん、漬物



姫天丼定食

1,400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

1,530円 税込

穴子丼
半玉うどん
小鉢一品、漬物

吸い物に変更は 1,380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



きつねうどん・そば

780円 税込

きつね揚げ、葱



カレーうどん・そば

1,000円 税込

牛肉、薄揚げ、葱



海老と野菜天ぷらうどん・そば

1,420円 税込

海老天ぷら、野菜天ぷら



肉うどん

1,100円 税込

牛肉、葱



鍋焼きうどん

1,360円 税込

海老の天ぷら、牛肉、椎茸、玉子、しめじ
わかめ、餅、油揚げ

※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



季節ご飯(漬物付き) 250円 税込

ちりめん山椒ご飯(漬物付き) 300円 税込

ちりめん山椒には、
稀にえび・かにが混入する場合がございます。

京おばんざい・うどん

つるはく

麺

梅おろしうどん・そば

920円 税込

温 又は 冷

梅肉、大根おろし、海苔

海老天おろしうどん・そば

1,120円 税込

温 又は 冷

海老天ぷら、大根おろし、海苔

野菜天おろしうどん・そば

1,180円 税込

温 又は 冷

野菜天ぷら、大根おろし

ざるうどん・そば

780円 税込

海老と野菜天ざるうどん・そば

1,420円 税込

海老天ぷら、野菜天ぷら

温うどん、そばの大盛り 160円 税込

ざるうどん、そばの大盛り 210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。

とんかつ



豚肉の「旨み」を特製の粗挽きパン粉の
厚ころもで閉じ込め 予熱でじっくりしあげました。
“サクサク”とした食感をお楽しみください。



ロースかつ定食 1,430円 税込

ロース150g
ご飯、味噌汁、漬物

ひれかつ定食 1,430円 税込

ひれ100g
ご飯、味噌汁、漬物

一口ひれかつ定食 1,350円 税込

一口ひれ30g ×3
ご飯、味噌汁、漬物

トッピングメニュー

海老フライ 1尾 280円 税込



ひれかつ 1個 600円 税込



ロースかつ 1個 600円 税込

一口ひれかつ 1個 250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。

海老ロースかつ定食 1,630円 税込

海老フライ二尾
ロース120g
ご飯、味噌汁、漬物



海老ひれかつ定食 1,630円 税込

海老フライ二尾
一口ひれ30g×2
ご飯、味噌汁、漬物



ねぎおろしかつ定食 1,580円 税込

ひれ100g、大根おろし、ねぎ、ポン酢
ご飯、味噌汁、漬物

とんかつ 各定食の

ご飯、味噌汁、キャベツはおかわり自由です。お気軽にお申し付けください。

※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。

中國産
鰻 うなぎ



うな重

2,180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 3,180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



生ビール(中)アサヒ	600円 税込
グラスビール	300円 税込
瓶ビール(中瓶) アサヒ、キリン、サッポロ	600円 税込
ノンアルコールビール	400円 税込
黒ニッカハイボール	530円 税込

焼酎

黒霧島 《芋焼酎》	580円 税込
綺羅麦 《麦焼酎》	580円 税込
瀬戸田レモン酎ハイ	580円 税込

梅酒

梅 酒	530円 税込
梅酒ソーダ割り	590円 税込

日本酒

熱 燭(1合)	620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)	600円 税込
-------------	---------

※ご飲食後にお車を運転される方、未成年者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	350円 税込
	コーラ	350円 税込
	ウーロン茶	350円 税込
	ホットコーヒー	380円 税込
	アイスコーヒー	380円 税込

※アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。



広島地酒メニュー

亀齢

(西条)

辛口

生貯蔵

620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

620円

一代弥山

(廿日市)

やや辛口

本醸造

620円

賀茂鶴

(西条)

辛口

本醸造

620円

酎ハイ

瀬戸田レモン

プレミアムチューハイ

580円

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	
おばんざい三品	480円 税込	
さしみ湯葉	710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	1,620円 税込	
かつ盛り合わせ ・海老・一口かつ・烏賊フライ・野菜	880円 税込	



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	1,100円 税込
串揚げ5本	590円 税込

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。