




お品書き

讃兵衛自慢のうどん・だし

讃岐うどん独特のコシとなめらかなのどごしのうどん

宗田かつお節、さば節、いわし煮干しを
ふんだんに使った香り高い関西風のだし

讃兵衛



黒毛和牛メニュー

柔らかい肉質で霜降り状に入った脂肪は甘く
赤身は濃厚な風味のある黒毛和牛のメニューを揃えました。



黒毛和牛 サーロイン

しゃぶ肉うどん 税込 3,980円

黒毛和牛 サーロイン **2**倍

しゃぶ肉うどん 税込 4,980円

黒毛和牛サーロイン

背中側の腰の部位。キメは細かく、柔らかくて旨味に富みます。

熱々の出汁をひとまわし

うどんをお召し上がりになる直前に出汁をまわしかけます。黒毛和牛の柔らかい肉質と、霜降りの甘い脂が口の中に溶け出す上質な肉うどんです。



※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][くるみ][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。

おすすめ



生卵付き

黒毛和牛うどんを当店自慢の割下で煮込みました。

黒毛和牛

すき焼きうどん

生卵付き 税込 1,480円

黒毛和牛 サーロイン

すき焼きうどん

生卵付き 税込 3,480円



追加 白ご飯 税込 220円



黒毛和牛

肉うどん 税込 1,380円



冷

黒毛和牛

肉ぶっかけ 税込 1,380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】【くるみ】【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。

当店の
おすすめ



鶏肉やお野菜を
とろみをつけた温かいお出汁で

五目あんかけうどん

税込 1030円



あつあつを
お召し上がりください

鍋焼きうどん

税込 1380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][くるみ][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。

御膳

旬菜

しゅんさい

税込 1330円

天ぷら盛り合わせ
湯だめうどん **温** または
ざるうどん **冷**
季節ご飯、漬物、デザート



四季

税込 1680円

天ぷら盛り合わせ
おばんざい6種
半玉うどん、季節ご飯
漬物、デザート



花かざり

税込 1680円

天ぷら盛り合わせ、おばんざい6種
半玉うどん、手まりご飯
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][くるみ][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。

温

うどん

追加 麺大盛り

うどん半玉

税込 220 円

うどん1玉

太 細

税込 280 円



天ぷら湯だめ 税込 1,480 円

天ぷらうどん 税込 1,480 円



きつね 税込 790 円



うめか
梅香 税込 960 円



うめけいらん
梅鶏卵 税込 990 円



とりねぎ 税込 1,030 円



カレー 税込 1,190 円

ご飯もの

漬物つき

白ご飯 税込 220 円

季節ご飯 税込 270 円

内容はお尋ねください

南高梅ご飯 税込 320 円



ちりめん山椒ご飯
税込 320 円



花むすび
税込 370 円



ミニ天丼
税込 680 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][くるみ][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。

冷

うどん

追加 麺大盛り

うどん半玉
税込 220円

うどん1玉
太細
税込 280円



おすすめ

海老2尾・穴子・キス・野菜
上天ぷらざる 税込 1,890円



天ぷらざる 税込 1,480円

単品
ざるうどん 税込 780円

ぶっかけ

温 または 冷
をお選びください。



梅おろし
税込 960円



おすすめ

海老天おろし
税込 1,160円

おもちや
つき

おこさま メニュー



おこさまうどんセット 税込 860円

おこさまうどん(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

野菜天

さつまいも・茄子・蓮根
しめじ・大葉・ピーマン

各 税込 110円

海老天

税込 220円

きつね揚げ

税込 180円

梅干し

税込 190円

大根おろし

税込 70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][くるみ][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。

どんぶり



海老2尾・穴子・キス
半熟卵・海苔・鱈いくら

上天井

半玉うどん付き

税込 2,200円

単品

税込 1,940円

おすすめ



天井

半玉うどん付き

税込 1,440円

単品

税込 1,180円



海老5尾

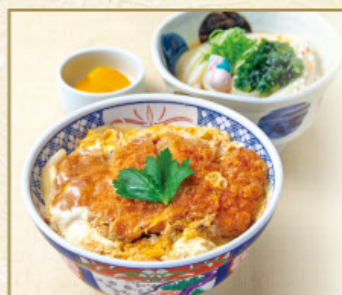
海老づくし天井

半玉うどん付き

税込 1,680円

単品

税込 1,420円



かつ丼

半玉うどん付き

税込 1,440円

単品

税込 1,180円



親子丼

半玉うどん付き

税込 1,250円

単品

税込 990円


定食


小さいどんぶりのセット

姫天井定食

税込 1,380円

ミニ天井、漬物

かけうどん  または

ざるうどん 



※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][くるみ][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。

お飲み物

ソフトドリンク

オレンジ	税込 330 円	ウーロン茶	税込 330 円
コーラ	税込 330 円		

アルコール

● 生ビール		● 瓶ビール	
サッポロクラシック			
生中ビール	税込 630 円	サッポロ黒ラベル	税込 600 円
生小ビール	税込 480 円	YEBIS	税込 700 円
● ノンアルコール			
サッポロプレミアム アルコールフリー	税込 500 円		
● 日本酒			
大雪の蔵	税込 620 円	北の勝 鳳凰	税込 620 円
國稀 本醸造	税込 620 円	冷酒 國稀	税込 990 円

デザート

本日のデザート 税込 350 円

内容は係員にお尋ねください。

20歳未満、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][くるみ][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。