



「つるつる、もちもち」
美味しいうどんは
歌になる

つるはん特製

◎ うどん

国産もち小麦粉使用

昭和2年創業の老舗製麺所と
5年の年月をかけ、改良を重ねて
特製麺を完成させました。
厳選した国産小麦粉に
もち小麦粉をブレンド。
「つるつと」滑らかな食感と
「もちっと」した弾力はココロも踊る、
味覚のハーモニーを奏でます。

めん処
つるはん



至極の出汁とこだわり素材が織りなす大阪さぬきうどん。
心と舌を満たす、贅沢な和の味



ちよつと贅沢な

◎ 出汁

昆布・さば節・いわし煮干しを
ベースに、宗田かつお節をふんわり
効かせた香り高い、関西の出汁。

ぶっかけ
ざる
うどん大盛り + 250円



割下でさっと味をからめ、お肉の旨みを引き立てました。

黒毛和牛サーロイン
すき焼きぶっかけ

3,480円

香ばしく風味濃厚
炙り黒毛和牛

ちく玉天と炙り黒毛和牛ぶっかけ
1,680円

海老天と炙り黒毛和牛ぶっかけ
1,630円

炙り黒毛和牛おろしぶっかけ
1,380円

おすすめ



ちく玉天と炙り黒毛和牛ぶっかけ

おすすめ



神戸牛肉塊とろ玉ぶっかけ 1,980円
ほろほろ崩れるやわらかさの神戸牛をご堪能ください！

黒毛和牛すじ肉ぶっかけ 1,480円

海老天おろしぶっかけ 1,180円

紅しょうが天ぶっかけ 1,130円

梅おろしぶっかけ 980円



生醤油ぶっかけ 900円
もちもちうどんとこだわり醤油のシンプルな美味しさ。

ちく玉天ぶっかけ 1,280円

山かけぶっかけ 1,180円

鶏天ぶっかけ 1,100円

おろしぶっかけ 900円

4種の季節天ふらざる 1,480円
(海老1本、野菜3種)

ざるうどん 880円

※表示価格は税込です。※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。

うどん
うどん大盛り + 250円

うどん 温



とろける やわらかさ
黒毛和牛
サーロイン



卵付き

割下の旨みをまとった和牛と、コシのあるうどん。

黒毛和牛サーロイン
すき焼きうどん 4,280円

出汁をかけると、旨みがふわっと広がります。

黒毛和牛サーロイン
しゃぶ肉うどん 3,780円

人気



卵付き

黒毛和牛すき焼きうどん 1,380円
甘辛い出汁で煮込んだうどんを卵に絡めて。

神戸牛肉塊うどん 1,780円

4種の季節天ぷらうどん 1,480円
(海老1本、野菜3種)

黒毛和牛すじ肉うどん 1,380円

山かけうどん 1,180円

わかめうどん 880円

数量
限定



生ホルモンうどん 1,380円
ホルモンは鮮度が命!ぷりぷりの食感。

黒毛和牛肉吸いうどん 1,380円

4種の季節天ぷら釜揚げうどん 1,480円
(海老1本、野菜3種)

うめか梅香うどん 1,080円

きつねうどん 980円

かけうどん・釜揚げうどん 各880円

ごはんもの 単品でのご注文はご遠慮ください。



おすすめ
玉子かけご飯
380円



黒毛和牛
しぐれ煮ご飯
480円

トッピング

とろろ 200円 大根おろし 180円
揚げ餅 200円 こだわり玉子 150円
梅干し 200円

※表示価格は税込です。※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。

釜玉

温

うどん大盛り
+250円



黒毛和牛サーロイン
すき焼き釜玉
3480円

黒毛和牛すじ肉釜玉
1,480円

黒毛和牛釜玉
1,380円

釜玉
980円



めんたいバター釜玉
1,380円



ベーコンバター釜玉
1,380円

黒毛和牛 カレーうどん

温

うどん大盛り
+250円



黒毛和牛入り
かつカレーうどん
1780円

黒毛和牛すじ肉カレーうどん 1,580円

黒毛和牛海老天カレーうどん 1,580円

黒毛和牛鶏天カレーうどん 1,580円

黒毛和牛カレーうどん 1,380円

トッピング

とろろ 200円
揚げ餅 200円
梅干し 200円

大根おろし 180円
こだわりの玉子 150円

※表示価格は税込です。※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。

どんぶり



かつ丼セット

半玉うどん・漬物付き

半玉うどんは 冷 か 温 をお選びください

1,580円



かつカレー丼セット

半玉うどん・漬物付き

半玉うどんは 冷 か 温 をお選びください

1,780円



天丼セット (海老2本・玉子・野菜3種・海苔)

半玉うどん・漬物付き

半玉うどんは 冷 か 温 をお選びください

1,980円

かつ丼 単品

漬物付き

1,280円

かつカレー丼 単品

漬物付き

1,480円

天丼 単品

漬物付き

1,680円

うどんに追加

ごはんもの

単品でのご注文はご遠慮ください。

黒毛和牛サーロイン肉寿司

2貫 1,380円 4貫 2,750円



しらすご飯
580円



明太子ご飯
480円

かやくご飯

350円



黒毛和牛
しぐれ煮ご飯
480円

白ご飯

150円



ミニ天丼
730円

追加天ぷら

海老天

280円

鶏天

360円

紅しょうが天

230円

玉子天

200円

キス天

280円

淡路島産玉ねぎ天 230円

ちくわ天

280円



4種の季節天ぷら

(海老1本、野菜3種)

700円



※表示価格は税込です。※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。

デザート

ばしやみち 横濱馬車道あいす

各 380円

明治2年、横浜・馬車道通りで町田房蔵という人物が日本人ではじめてアイスクリームを製造販売したといわれています。「横濱馬車道あいす」はその風味をイメージし、仕上げました。ちょっと懐かしい味わいのアイスをお楽しみください。



カスタード



バニラ



みらく大納言



渋皮栗



緑茶みらく

生ビール

アサヒ
スーパードライ

700円



ハイボール

ブラックニッカ

550円



瓶ビール

サッポロラガービール 赤星 中瓶 770円

キリン ハートランド 中瓶 770円

焼酎

麦・芋 ロック / 水割り / お湯割り 580円

グラスワイン 白・赤 770円

酎ハイ

● レモン ● グレープフルーツ ● ライム
550円

日本酒 白鶴 一合 550円

梅酒 ロック / 水割り / お湯割り 770円

ソフトドリンク

コカ・コーラ

コカ・コーラ ゼロ

ジンジャーエール

オレンジジュース

アップルジュース

からだすこやか茶 W 各 550円

ノンアルコール

アサヒドライゼロ 小瓶 500円

酔わない檸檬堂 レモンサワーテイスト 500円

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。

※表示価格は税込です。※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][くろみ][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。