

あつあつふうふう うどんとそば

うどんは細麺も出来ます

天ぷらうどん・そば

《揚げたて こうばしいエビ天は天然物》

エビ天1匹又は穴子天1匹入り

800円

エビ天2匹又はエビ天1匹穴子天1匹入り

1100円

野菜天ぷらうどん・そば

《七種類以上の野菜の味がお楽しみ頂けます》

850円

レモンうどん・そば

《サッパリだしにレモンのさわやかな香りと具たくさん》

900円

明太子うどん・そば

《博多産の辛子明太子がドンと1つのってます》

1000円

うめぼしうどん・そば

《紀州産の大玉梅干しとかつおのり わかめでサッパリと》

800円

釜揚げうどん・そば

《うどんのゆがきたての美味しさを、細麺に表現しました》

650円

天ぷら釜揚げうどん・そば

エビ天1匹又は穴子天1匹入り

950円

エビ天2匹又はエビ天1匹穴子天1匹入り

1200円

野菜天ぷら釜揚げうどん・そば

《揚げたての天ぷらを、つけ汁につけて》

1000円

【全て内税】

定番のあったか～い うどんとそば

きつねうどん・たぬきそば

《あまーく こくのあるあげ》

《あげさん1枚入り》

600円

《あげさん2枚入り》

700円

わかめうどん・そば

《生わかめがタップリ》

550円

こんぶうどん・そば

《高級とろろこんぶ》

600円

きざみうどん・そば

《生のあげをきざんで、だしと一緒に煮てこうばしく》

600円

玉子とじうどん・そば

550円

月見うどん・そば

550円

ハイカラ(てんかす)うどん・そば

500円

肉うどん・そば

750円

カレーうどん・そば

750円

あんかけうどん・そば

750円

《とろみの有るだしに、しょうがと具だくさん》

【全て内税】

冷た〜い うどんとそば

冷し物は、ゆがき立ての細めんを
御賞味頂くため、多少お時間を頂きます

冷し明太子うどん 1000円

《マヨネーズ ごま油 明太子で合えて
キレイなピンク色スパサラみたい》

ざるそば・ざるうどん 600円

《ゆがきたての麺を、冷水で締めた コシと喉ごし》

天ざるそば・うどん

《揚げたてアツアツ天ぷらを、つけ汁につけて》



エビ天1匹又は穴子天1匹入り

950円

エビ天2匹又はエビ天1匹と穴子天1匹入り

1200円

野菜ざるそば・うどん 1000円

山かけそば・うどん 850円

《山芋をすったとろろに玉子のきみがのって元気イッパイ》

おろしそば・うどん 800円

《大根おろし かつお のり かまぼこで、あっさり スッキリ》

冷しうどん 600円

《氷水につかったうどんを、5種類の薬味で》

冷しそうめん 800円

《三輪の極細そうめんをサッとゆがき冷水で締めた》

【全て内税】

種物のうどんとそば

うどんは細麺も出来ます

甲鳥なんばんそば・うどん 950円

《コクのある合鴨とねぎの相性がピタシ》

にしんそば・うどん 950円

《ニシンのうま味が、汁の中にいきわたる》

かしわなんばんそば・うどん 800円

《鳥のもも肉を使ってサッパリとした味わい》

山の幸うどん・そば 800円

《山菜と山芋が入っています》

三輪そうめんのにゅうめん 800円

《極細でこしの有るそうめんを暖かいかけ汁で》

【トッピング】 各種 うどん・そば・にゅうめんどうぞ

えび天 1匹	400円	にしん	500円
穴子天 1匹	400円	きつねのあげ 1枚	100円
野菜天 各	50円	月見玉子	100円
		玉子とじ	100円

天かすサービス

【全て内税】