



## うどんと和食 —— 京のおだしに具がぎょうさん



ふうふやでお楽しみいただく

一番のご馳走は「京のおだし」

毎朝料理人が丁寧ひくおだしを使った

具がたっぷりのうどんや

沢山のお野菜をお召し上がりいただけるしゃぶしゃぶ

季節の素材を織り込んだ

彩り豊かなお食事をご用意いたしました

旬の素材や調理にこだわった

「料理」としての「うどん」を

京都の町屋をイメージした

落ち着きと賑わい溢れる店内で

ゆっくりとお召し上がりください

町屋の小鍋うどん  
京のおだしに具がぎょうさん

※お米は全て国産米を使用しています。

※写真はイメージです。

※季節や仕入れ状況によりお料理の内容や器が異なる場合がございます。

薦
 うどんのお供に  
 ごはんものセット



海老天丼 (小)  
 600 円 (税込660円)



まぐろ山かけ丼 (小)  
 600 円 (税込660円)



炙り鯖寿司 (2貫)  
 500 円 (税込550円)



鯖寿司 (2貫)  
 500 円 (税込550円)



卵かけごはん  
 300 円 (税込330円)



ごはん  
 200 円 (税込220円)



052

蓮根饅頭

湯葉

あんかけ

うどん

1,350円  
 (税込1,485円)

お出汁が効いた  
 当店自慢のほっこりうどん

ふうふやのロングセラー



あつまたはひや  
ひやは「鹿野うどん」を使用

1,100円  
(税込1,210円)

No.101

# とろろなめこ ぶっかけうどん

ねばねば素材とおだしが  
うどんによく絡む。



ざるは「鹿野うどん」を使用

ざるまたは釜茹で

1,500円  
(税込1,650円)

No.100

# 大海老天 ざるうどん

天ぷらは揚げたて熱々を  
まずは塩でお楽しみください。



# 鹿野うどん

日本三名橋に数えられる「錦帯橋」きんたいきょうが架橋する錦川の上流  
「鹿野地方」の天然地下水を100%使用したこだわりのおうどん。  
細麺でありながらコシがあり、つるりとした喉ごしが特徴です。

**薦** うどんのお供に  
ごはんものセット



海老天丼(小)  
600円(税込660円)



まぐろ山かけ丼(小)  
600円(税込660円)



炙り鯖寿司(2貫)  
500円(税込550円)



鯖寿司(2貫)  
500円(税込550円)



卵かけごはん  
300円(税込330円)



ごはん  
200円(税込220円)



ゆるは「鹿野うどん」を使用

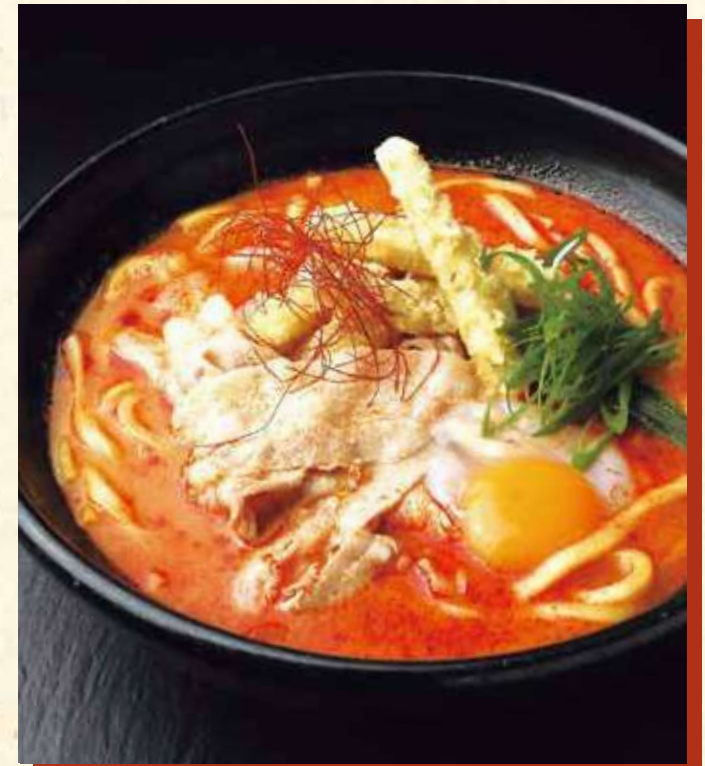
ざるまたは釜茹で

No.102

豚バラとお葱の  
肉汁つけうどん

1,050円  
(税込1,155円)

豚肉のコクが溶け出した甘辛いおだしを  
たっぷり絡めてどうぞ。



No.122

牛蒡天と豚バラの  
辛味噌うどん

1,300円  
(税込1,430円)

白味噌ベースのおだしは辛さの中にも  
まろやかな風味は生きています。

具がぎょうさん  
いつも変わらぬ  
ふうふやの味



No.110

ふうふや名物  
鍋焼きうどん

1,500円  
(税込1,650円)

薦 うどんのお供に  
ごはんものセット



海老天丼(小)  
600円(税込660円)



まぐろ山かけ丼(小)  
600円(税込660円)



炙り鯖寿司(2貫)  
500円(税込550円)



鯖寿司(2貫)  
500円(税込550円)



卵かけごはん  
300円(税込330円)



ごはん  
200円(税込220円)



No.116

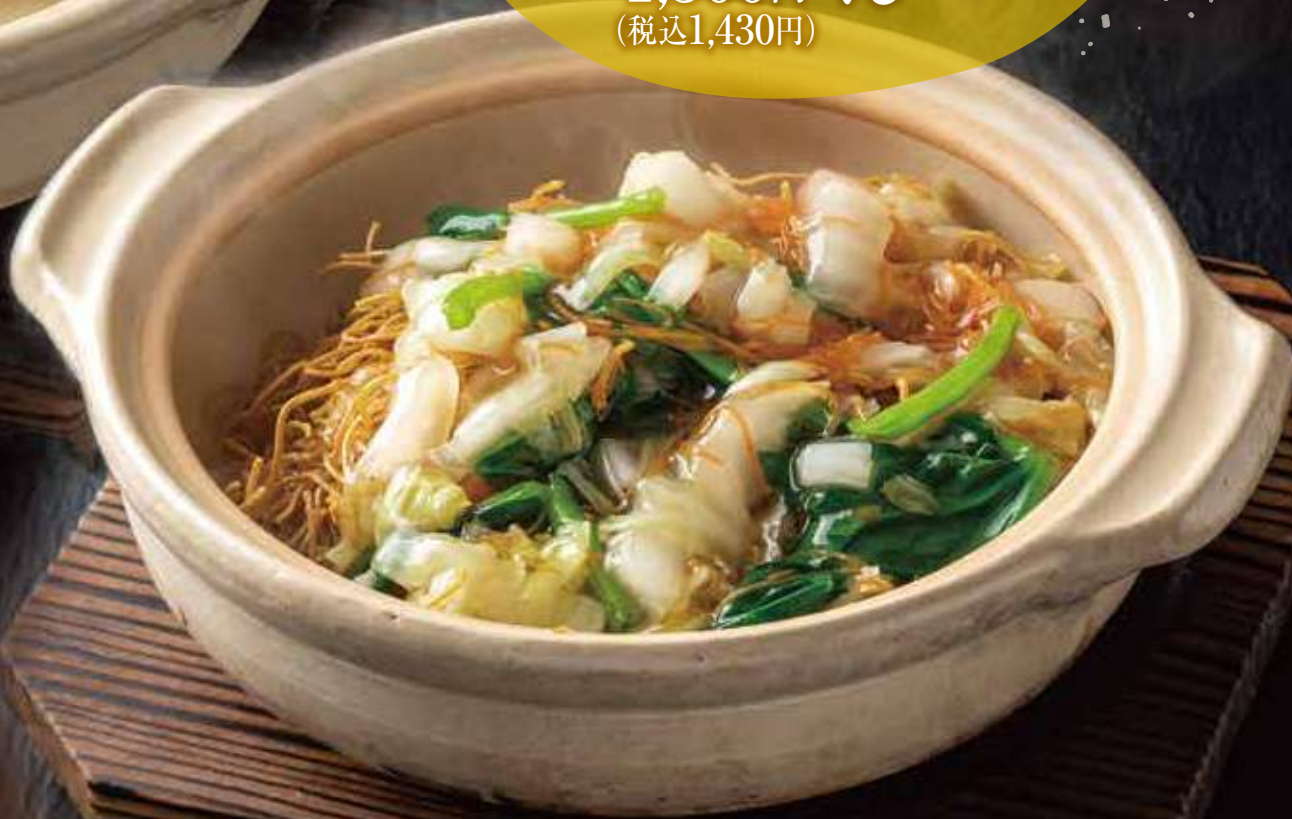
お野菜たっぷり

あんかけ

おこげうどん

揚げたおにぎりと  
皿うどんの麺に  
お野菜たっぷり  
熱々の餡をかけて。  
お米のおこげの風味を  
お楽しみください。

1,300円  
(税込1,430円)



No.117

おだし香る

白味噌

お雑煮うどん

餅の天ぷらと根菜を  
白味噌仕立てのおだしで。  
削り粉をあとがけすれば  
さらにおだしの風味豊かに。

1,300円  
(税込1,430円)



No.112

牛すき焼き  
小鍋うどん

1,700円  
(税込1,870円)

関西風すき焼きをうどん仕立てに。



No.120

牛肉なんば  
うどん

1,300円  
(税込1,430円)

牛肉のコクと旨みが絶品。

薦 うどんのお供に  
ごはんものセット



海老天丼(小)  
600円(税込660円)



まぐろ山かけ丼(小)  
600円(税込660円)



炙り鯖寿司(2貫)  
500円(税込550円)



鯖寿司(2貫)  
500円(税込550円)



卵かけごはん  
300円(税込330円)



ごはん  
200円(税込220円)



No.114

紀州梅と豚しゃぶの  
あんかけうどん

1,050円  
(税込1,155円)

さっぱり梅と甘みのある豚しゃぶの組み合わせを  
やさしいあんかけで。



No.115

鶏とお葱の  
鶏塩うどん

1,000円  
(税込1,100円)

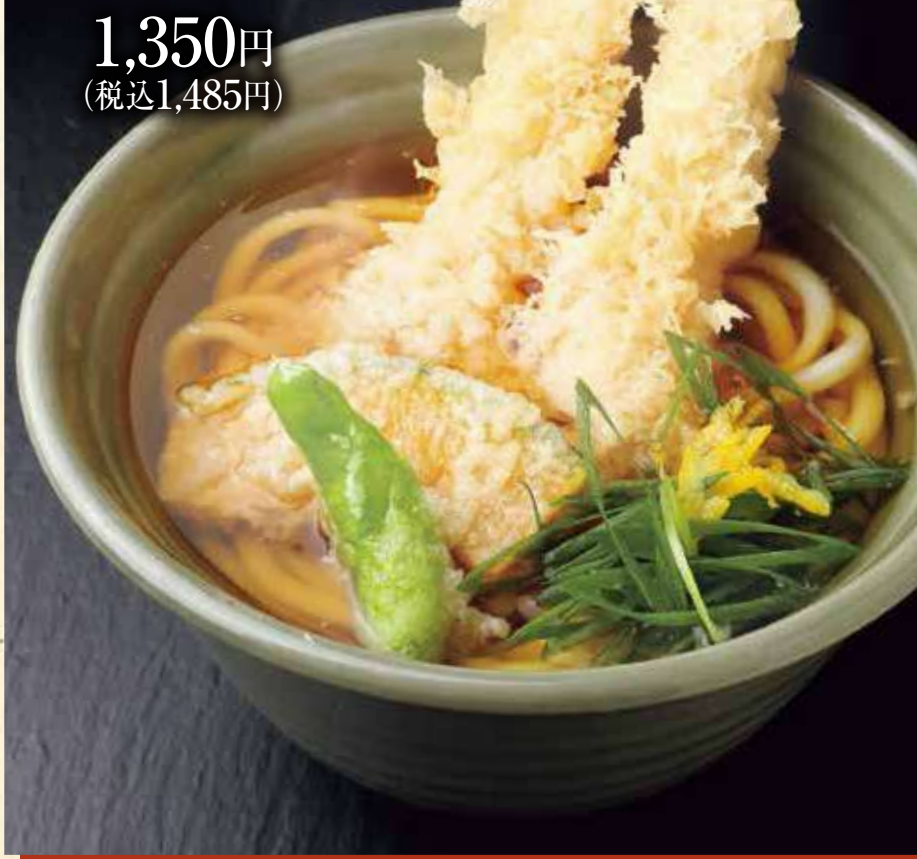
旨みがぎゅっと凝縮した鶏塩スープに  
柚子胡椒をアクセントに。

No.121

大海老  
天ぷらうどん

1,350円  
(税込1,485円)

大きな海老を贅沢に  
おだしをじゅわっと  
染み込ませてどうぞ。







No.113

ふわふわ玉子と  
明太子の  
あんかけうどん

1,150円  
(税込1,265円)

ふんわりやさしい甘みの玉子、  
明太子の辛さをアクセントに。



No.111

かしわの  
濃厚カレー  
うどん

1,150円  
(税込1,265円)

おだしが香る濃厚カレー。

薦 うどんのお供に  
ごはんものセット



海老天丼(小)  
600円(税込660円)



まぐろ山かけ丼(小)  
600円(税込660円)



炙り鯖寿司(2貫)  
500円(税込550円)



鯖寿司(2貫)  
500円(税込550円)



卵かけごはん  
300円(税込330円)



ごはん  
200円(税込220円)



No.103

## ざるうどん

「鹿野うどん」を使用

鹿野うどん本来の小麦の味を  
シンプルにお楽しみいただけます。

700円  
(税込770円)



No.104

## 釜茹でうどん

もちっとした食感と喉ごしと  
ツルツとした舌触り。

650円  
(税込715円)



No.123

## 紀州梅とわかめの うどん

うどん

素材の味が生きる  
さっぱりとした味わい。

850円  
(税込935円)



No.124

## 炙ったお揚げさんの きつねうどん

きつねうどん

懐かしい甘めの味わいに仕上げたお揚げさんを  
軽く炙って香ばしく。

850円  
(税込935円)

No. 129

# 彩りうどん弁当

ふうふやの魅力をお余すことなく堪能いただけるお弁当です。  
おうどんは、温かいおだしと冷たいおだしの二種類でお楽しみください。



- ・八寸
- ・天ぷら
- ・とろろなめこ
- ・お薬味おばんざい
- ・鹿野うどん
- ・豚バラとお葱のつけ汁
- ・彩りうどんしゆ
- ・鯖寿司

2,300円  
(税込2,530円)



# おだし香る しゃぶしゃぶ

しゃぶしゃぶはお一人様の料金です。二名様より承ります。



No.301

昆布だしで楽しむ 牛ロース肉・野菜盛合せ・メの鹿野うどん

**牛しゃぶ** 2,400円(税込2,640円)

No.300

つゆだしで楽しむ 豚バラ肉・豚ロース肉・野菜盛合せ・メの鹿野うどん

**豚しゃぶ** 2,000円(税込2,200円)

- No.310 豚バラ肉 650円(税込715円)
- No.311 豚ロース肉 650円(税込715円)
- No.312 牛ロース肉 1,000円(税込1,100円)
- No.313 鶏つみれ 550円(税込605円)
- No.320 野菜盛合せ 850円(税込935円)
- No.322 細切り白菜 300円(税込330円)
- No.323 細切り玉葱 300円(税込330円)

- No.324 細切り葱 300円(税込330円)
- No.325 細切り人参 300円(税込330円)
- No.326 ほうれん草 300円(税込330円)
- No.327 水菜 300円(税込330円)
- No.328 春雨 300円(税込330円)
- No.329 わかめ 300円(税込330円)
- No.331 しいたけ 300円(税込330円)

- No.330 豆腐 300円(税込330円)
- No.332 湯葉 300円(税込330円)
- No.333 生麩 300円(税込330円)
- No.340 太うどん 250円(税込275円)
- No.341 細うどん 250円(税込275円)
- No.342 餅(2個) 200円(税込220円)
- No.343 雑炊セット 400円(税込440円)



天ぷら盛合せ

手羽先の唐揚げ

季節のサラダ

たこの唐揚げ

もちチーズ

メ鯖

No.265

たこの唐揚げ

700円  
(税込770円)

No.264

手羽先の唐揚げ

600円  
(税込660円)

No.263

若鶏の竜田揚げ

500円  
(税込550円)

No.262

チーズステーキ

500円  
(税込550円)

No.261

ポテトフライ

350円  
(税込385円)

No.260

もちチーズ

600円  
(税込660円)

揚げもの

No.251

季節のサラダ

700円  
(税込770円)

No.250

豆腐と海藻のサラダ

600円  
(税込660円)

サラダ

No.234

炙り明太子

450円  
(税込495円)

No.233

漬物盛合せ

350円  
(税込385円)

No.232

たこわさび

350円  
(税込385円)

No.231

枝豆

350円  
(税込385円)

No.230

やみつきキャベツ

300円  
(税込330円)

すぐ出るおつまみ

No.198

炙り鯖寿司

300円  
(税込330円)

No.199

鯖寿司

300円  
(税込330円)

鯖寿司

No.224

とり天(1個)

200円  
(税込220円)

No.222

餅天(1個)

150円  
(税込165円)

No.223

さつまいも天(1個)

150円  
(税込165円)

No.221

かぼちゃ天(1個)

150円  
(税込165円)

No.220

大海老天(1個)

250円  
(税込275円)

No.225

天ぷら盛合せ

900円  
(税込990円)

天ぷら

No.244

炙りメ鯖

700円  
(税込770円)

No.243

メ鯖

700円  
(税込770円)

No.241

おつまみ揚げ餃子

700円  
(税込770円)

No.240

バターコーン

350円  
(税込385円)

お酒のおつまみ

|ご宴会のご案内|ご予約承ります

早女



写真は「みのり」のイメージです。

## 上会席 みのり

税込 5,500円

松花堂〈八寸・胡麻豆腐・刺身盛合せ・酢の物・煮物・焼物〉・  
上揚物・上麵椀・小鍋〈すき焼きまたは季節の海鮮鍋〉・  
お食事・果物

## 会席 つどい

税込 4,500円

松花堂〈八寸・胡麻豆腐・刺身盛合せ・酢の物・煮物・焼物〉・  
揚物・麵椀・小鍋〈すき焼きまたは季節の海鮮鍋〉・  
お食事・デザート



## 会席 なごみ

税込 3,000円

松花堂〈八寸・刺身盛合せ・酢の物・煮物〉・  
揚物・麵椀・お食事・デザート



〈小学生以下のお子様限定〉

たけくらべ 税込 1,600円

松花堂〈お子様サラダ・ハンバーグ・  
揚物・おにぎり〉・お子様うどん・  
ソフトドリンク・デザート



※ご予約は前日までにお願いいたします。※ご予算・ご要望にお応えいたしますので、お気軽にご相談ください。※掲載の写真はすべてイメージです。※季節や仕入れ状況によりお料理の内容や器が写真と異なる場合がございます。※掲載プランはお客様のご利用を2時間までとさせていただきます。※当日キャンセルの場合、キャンセル料を申し受けさせていただきます場合がございます。