

温かいうどん

うどん 150円
大盛り (税込165円)



500 名物 ふうふや名物 鍋焼きうどん 1,550円 (税込1,705円)



501 大海老天を贅沢に 大海老天ぷらうどん 1,200円 (税込1,320円)



502 ふうふや定番 きつねうどん 850円 (税込935円)



503 さっぱりとした味わい 紀州梅とわかめうどん 850円 (税込935円)



504 餅天と揚げ餅のハーモニー かちんうどん 950円 (税込1,045円)



519 牛肉の旨みたっぷり 肉うどん 1,300円 (税込1,430円)



520 出しが薫るうどん屋のカレー 濃厚カレーうどん 1,050円 (税込1,155円)



507 大阪の新名物 かすうどん 950円 (税込1,045円)



508 自味噌仕立ての出し お雑煮うどん 1,200円 (税込1,320円)



509 名物 ふうふやの人気メニュー 蓮根饅頭と季節のあんかけうどん 1,400円 (税込1,540円)



510 温 釜揚げうどん 700円 (税込770円)



515 冷 コシと風味を楽しむ ざるうどん 700円 (税込770円)

冷たいうどん・おかず・ご飯

うどん 150円
大盛り (税込165円)



511 天ぷらを付けタレで 大海老天ざるうどん 1,350円 (税込1,485円)



512 突りの香りが旨味に 牛肉の炙りおろしぶっかけうどん 1,300円 (税込1,430円)



516 さっぱり定番 梅わかめぶっかけうどん 850円 (税込935円)



513 ポリュームたっぷり とり天ぶっかけうどん 1,100円 (税込1,210円)



517 ぶっかけの新定番 きつねぶっかけうどん 850円 (税込935円)



514 うどんとの相性がぴったり 舞茸天ぶっかけうどん 950円 (税込1,045円)



58 季節の天ぷら 季節により具材は変更させていただきます 266 3個 480円 (税込528円) 267 5個 680円 (税込748円) 出汁唐揚げ



710 出し巻き 600円 (税込660円) ハーフ 300円 (半分サイズ) (税込330円) おろし出し巻き 680円 (税込748円) ハーフ 340円 (半分サイズ) (税込374円) 牛肉のせ出し巻き 800円 (税込880円) ハーフ 400円 (半分サイズ) (税込440円)



32 味ご飯 280円 (税込308円) 本日の内容はおすすめメニューよりご確認ください 31 1個 200円 (税込220円) 33 白ごはん 250円 (税込275円) 35 3個 580円 (税込638円) 名物 うどんと一緒にどうぞ

定食・丼

定食のうどん 温 冷 選べます

ごはん 100円
大盛り (税込110円)

うどん 150円
大盛り (税込165円)



557 天ぷら定食 うどん付き 1,200円 (税込1,320円)



558 出汁唐揚げ定食 うどん付き 1,280円 (税込1,408円)



552 大海老天丼定食 うどん付き 1,400円 (税込1,540円)



550 親子丼定食 うどん付き 1,200円 (税込1,320円)

553 大海老天丼(単品) 1,150円 (税込1,265円)

551 親子丼(単品) 950円 (税込1,045円)

定食のうどん + 200円 (税込220円) で変更できます

温	かすうどん	冷	とり天ぶっかけうどん	冷	とろろぶっかけうどん	冷	舞茸天ぶっかけうどん
---	-------	---	------------	---	------------	---	------------



旨い出汁 ご馳走うどん
ふふふや

当店では
利尻昆布と宗田節・鯉節を使い
毎日丁寧に出汁をとっています
本物が持つ豊かな味わいを
ご賞味ください


旨い出汁
ご馳走うどん

お子様メニュー

<p>10歳までのお子様限定</p> <p>150</p>  <p>お子様にぴったり</p> <p>わらべうどん</p> <p>ジュース付き</p> <p>450円 (税込495円)</p>	<p>10歳までのお子様限定</p> <p>151</p>  <p>大人気のカレーうどん</p> <p>わらべカレーうどん</p> <p>ジュース付き</p> <p>450円 (税込495円)</p>
--	---

デザート

36	抹茶のアイスクリーム	350円 (税込385円)
37	季節のシャーベット	350円 (税込385円)
404	抹茶わらび餅 ~京都宇治 森半~	400円 (税込440円)



※写真はすべてイメージです。※季節により食材や提供時の器が変わる場合がございます。予めご了承ください。※当店で使用しているお米は全て国産米です。※(食物アレルギーが心配のお客様へ) 1. アレルゲンに関しては係りの者へお尋ねください。2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。

旨い出汁 ご馳走うどん
ふふふや

お品書き

旨い出汁 ご馳走うどん
ふふふや