

温かいうどん

うどん
増量無料



名物
ふうふや名物
鍋焼きうどん
1,550円 (税込1,705円)



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)



ふうふや定番
きつねうどん
850円 (税込935円)



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)



餅天と揚げ餅のハーモニー
かちゃんうどん
950円 (税込1,045円)



牛肉の旨みたっぷり
肉うどん
1,300円 (税込1,430円)



出しが薫るうどん屋のカレー
濃厚カレーうどん
520 かしわ 1,050円 (税込1,155円)
518 牛肉 1,100円 (税込1,210円)



大阪の新名物
かすうどん
950円 (税込1,045円)



自味噌仕立ての出し
お雑煮うどん
1,200円 (税込1,320円)



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)



うどんの味わいをシンプルに
釜揚げうどん
700円 (税込770円)



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
増量無料



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)



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



さっぱり定番
梅わかめぶっかけうどん
850円 (税込935円)



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



ぶっかけの新定番
きつねぶっかけうどん
850円 (税込935円)



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)



うどん屋の
本格出汁で
仕上げました
266 3個 480円 (税込528円)
267 5個 680円 (税込748円)
お得



710
出し巻き 600円 (税込660円)
おろし出し巻き 680円 (税込748円)
牛肉のせ出し巻き 800円 (税込880円)



58 季節の天ぷら
本日の内容はおすすめメニューよりご確認ください
季節により具材は変更させていただきます
200円 (税込220円)



お店仕込みにぎりたて
天むす
31 1個 200円 (税込220円)
35 3個 580円 (税込638円)
お得



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
33 白ごはん 250円 (税込275円)

定食・丼

定食の
うどん
温 冷
選べます

ごはん
大盛り 100円
(税込110円)

うどん
増量無料



名物
お店自慢の天ぷら
557 天ぷら定食 うどん付き 1,200円 (税込1,320円)



出汁の風味が絶品
558 出汁唐揚げ定食 うどん付き 1,280円 (税込1,408円)



ボリュームたっぷり
552 大海老天井定食 うどん付き 1,400円 (税込1,540円)
553 大海老天井 (単品) 1,150円 (税込1,265円)



ふんわり玉子とじ
550 親子丼定食 うどん付き 1,200円 (税込1,320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

旨い出汁
ご馳走うどん

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

お子様メニュー



10歳までのお子様限定 150
わらべうどん
ジュース付き 450円 (税込495円)



10歳までのお子様限定 151
わらべカレーうどん
ジュース付き 450円 (税込495円)

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。※(食物アレルギーがご心配のお客様へ) 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