

揚げたて大海老天に
出汁がしみて美味しさ倍増



海老天ぷらうどん

1,200円
税込 1,320円

甘辛く煮た牛肉が
出汁にしみ込んで
うどんに絡みます



名物

牛肉なんばうどん

1,090円
税込 1,199円

うどん大盛 + 100円 税込110円

白味噌ベースのお出汁は
辛さの中にもまろやかな
風味が生きています



牛蒡天と豚ばらの 辛味噌うどん

1,090円
税込 1,190円

甘辛牛肉に薬味でさっぱりや
温玉を絡めてマイルドな味も
楽しめます



牛肉のぶっかけうどん

あつまはひや 1,090円
ひやは鹿野うどん使用 税込 1,199円

うどん大盛 + 100円 税込110円



鰻玉井
(小) 650円
税込 715円



釜揚げ
しらす井
(小) 430円
税込 473円



海老天井
(小) 430円
税込 473円



玉子かけ
ごはん 250円
税込 275円



ごはん 220円
税込 242円

大盛料
無料



天ぷら
(小) 320円
税込 352円



出し巻き
(小) 265円
税込 291円



鶏唐揚げ
(3個) 265円
税込 291円



海老天
(1尾) 160円
税込 176円



鶏天
(1個) 160円
税込 176円

単品セット

※季節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のでご了承ください。※当店で使用しているお米は全て国産です。

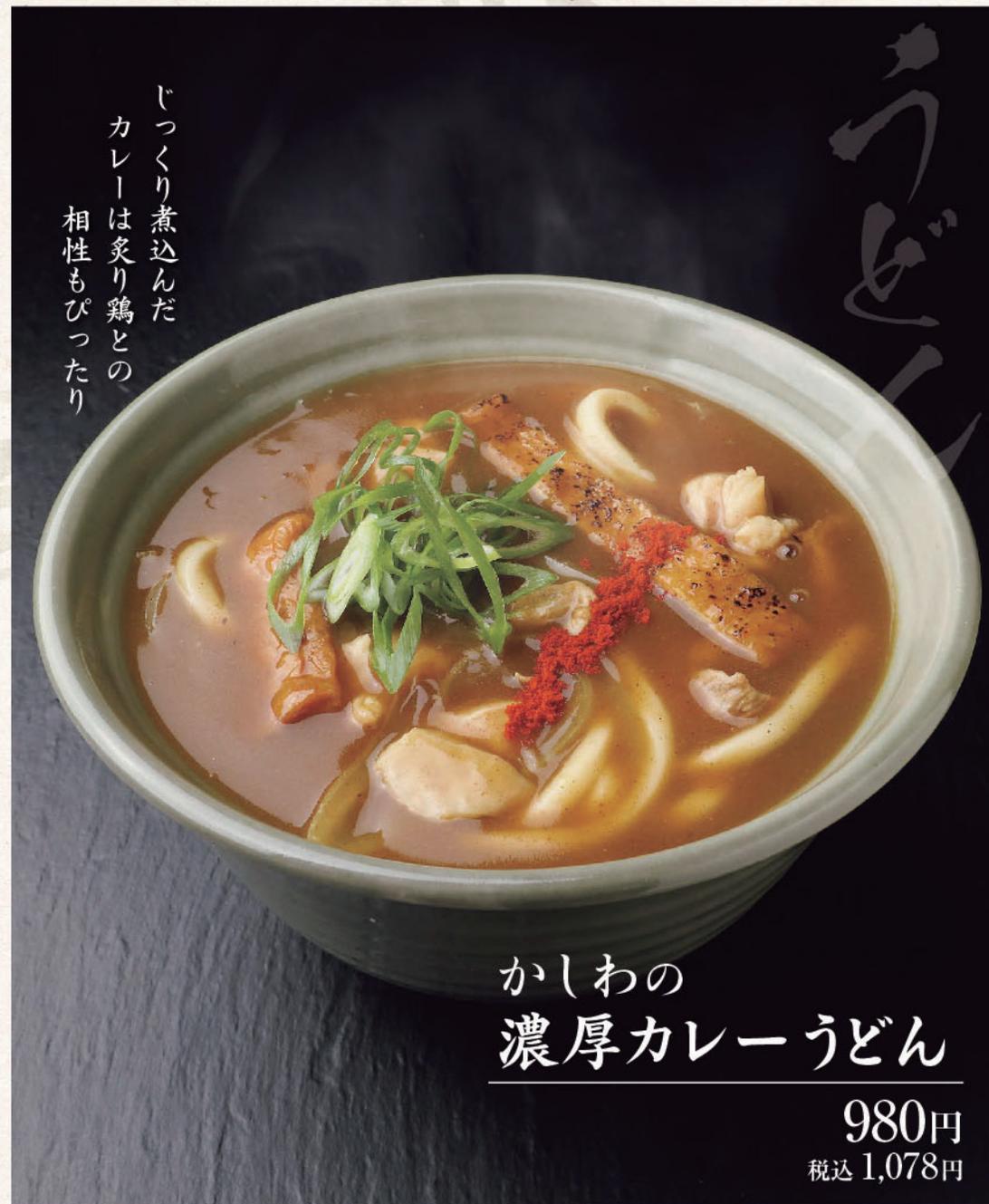


鶏と葱の鶏塩うどん

しっかりと煮込んだ
うどんに合います

880円
税込 968円

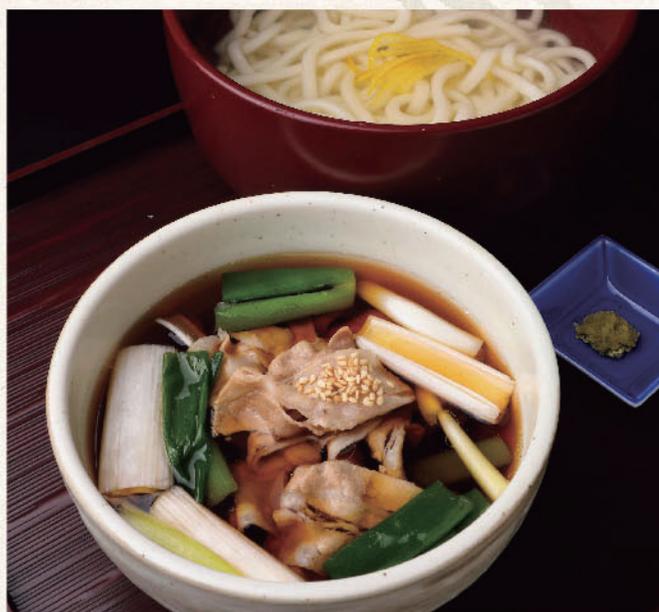
うどん大盛 + 100円 税込110円



じっくり煮込んだ
カレーは炙り鶏との
相性もぴったり

かしの濃厚カレーうどん

980円
税込 1,078円



豚ばらと葱の肉汁つけうどん

おうどんを
豚肉のコクが溶け出した
甘辛いお出汁につけて

980円
税込 1,078円

ざるは鹿野うどん使用

うどん大盛 + 100円 税込110円

うどん大盛 + 100円 税込110円



鰻玉井
(小) 650円
税込 715円



釜揚げ
しらす丼
(小) 430円
税込 473円



海老天丼
(小) 430円
税込 473円



玉子かけ
ごはん 250円
税込 275円



ごはん
220円
税込 242円

盛料
大無



天ぷら
(小) 320円
税込 352円



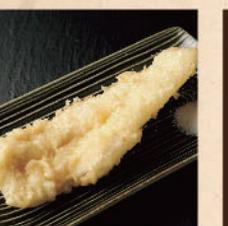
出し巻き
(小) 265円
税込 291円



鶏唐揚げ
(3個) 265円
税込 291円



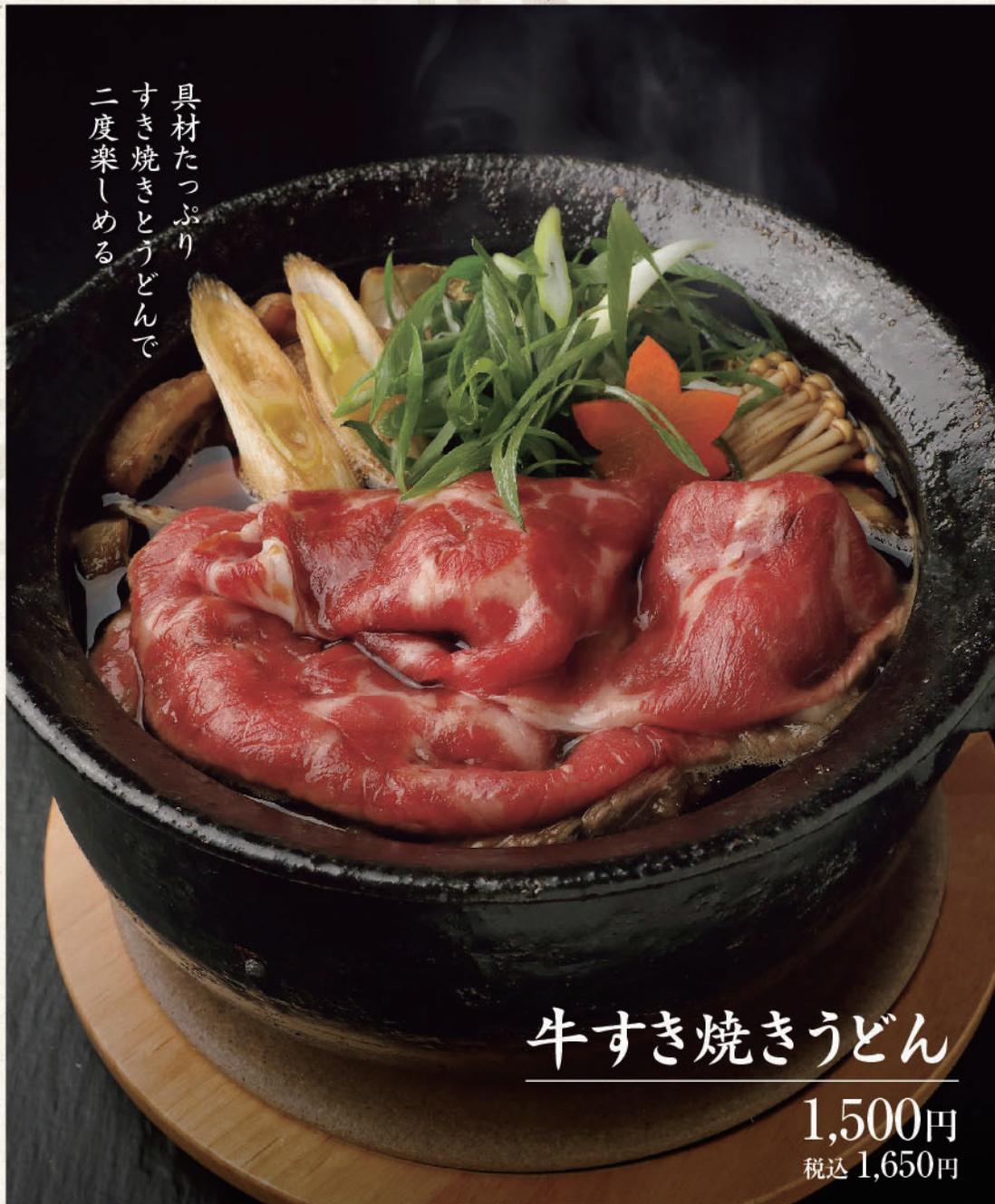
海老天
(1尾) 160円
税込 176円



鶏天
(1個) 160円
税込 176円

単品セット

※季節によりお料理の内容や器が写真と異なる場合もございますのでご了承ください。※当店で使用しているお米は全て国産です。



具材たっぷり
すき焼きとうどんで
二度楽しめる

牛すき焼きうどん

1,500円
税込 1,650円



具がぎょうさん
変わらぬふうふやの味

ふうふや名物

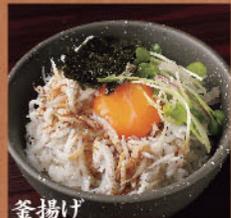
鍋焼きうどん

1,400円
税込 1,540円

うどん大盛 + 100円 税込110円



鰻玉井
(小) 650円
税込 715円



釜揚げ
しらす井
(小) 430円
税込 473円



海老天井
(小) 430円
税込 473円



玉子かけ
ごはん 250円
税込 275円



ごはん 220円
税込 242円

大盛料
無料



天ぷら
(小) 320円
税込 352円



出し巻き
(小) 265円
税込 291円



鶏唐揚げ
(3個) 265円
税込 291円



海老天
(1尾) 160円
税込 176円



鶏天
(1個) 160円
税込 176円

単品セット

※季節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のでご了承ください。※当店で使用しているお米は全て国産です。



揚げ目が香ばしい
お揚げさんは
甘めの懐かしい味です

760円
税込 836円

炙ったお揚げさんの
きつねうどん



明太子の辛さに
玉子のコクと甘さが
相性抜群です

980円
税込 1,078円

ふわふわ玉子と
明太子の
あんかけうどん



さっぱりした
組み合わせは素材の味を
楽しめます

880円
税込 968円

紀州梅と
わかめのうどん



器いっぱいのおさりを
すっきりだしていただく
身体にも嬉しいお味です

990円
税込 1,089円

あさりの貝汁うどん

うどん大盛 + 100円 税込110円



鰻玉井
(小) 650円
税込 715円



釜揚げ
しらす井
(小) 430円
税込 473円



海老天井
(小) 430円
税込 473円



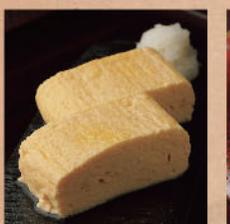
玉子かけ
ごはん 250円
税込 275円



ごはん 220円
税込 242円



天ぷら
(小) 320円
税込 352円



出し巻き
(小) 265円
税込 291円



鶏唐揚げ
(3個) 265円
税込 291円



海老天
(1尾) 160円
税込 176円



鶏天
(1個) 160円
税込 176円

単品セット

※季節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のでご了承ください。※当店で使用しているお米は全て国産です。



うどん大盛 + 100円 税込110円

なめことろろ
ぶっかけうどん
あつまたはひや

ひんやりでもあつあつでも
どちらでも美味しい
ねばねばです

ひやは鹿野うどん使用



ざるは鹿野うどん使用

海老天ざるうどん

ざるまたは釜茹で

1,300円
税込1,430円



鹿野うどん

日本三名橋に数えられる「錦帯橋」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うどん。細めでありながらコシがあり、つるりとしたのどごしが特徴です。

釜ゆでうどん



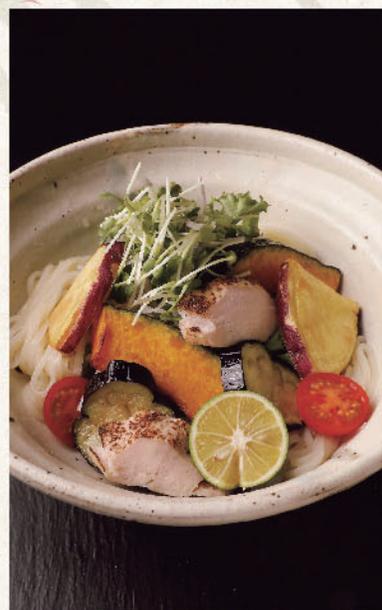
ざるうどん

鹿野うどん使用

700円
税込770円

700円
税込770円

うどん大盛 + 100円 税込110円



胡麻風味サラダうどん

素材にこだわった麺と野菜はヘルシーで体にやさしいです

ひやは鹿野うどん使用

980円
税込1,079円

うどん大盛 + 100円 税込110円



鰻玉井 (小) 650円
税込715円



釜揚げしらす井 (小) 430円
税込473円



海老天丼 (小) 430円
税込473円



玉子かけごはん 250円
税込275円



ごはん 220円
税込242円



天ぷら (小) 320円
税込352円



出し巻き (小) 265円
税込291円



鶏唐揚げ (3個) 265円
税込291円



海老天 (1尾) 160円
税込176円



鶏天 (1個) 160円
税込176円

単品セット

※季節によりお料理の内容や器が写真と異なる場合もございますのでご了承ください。※当店で使用しているお米は全て国産です。

揚げたて天ぷら

揚げたてをうどんと一緒に召し上がりください

天ぷら

盛り合わせ

税込 8600円
税込 946円

※内容は係のものにお尋ねください

海老天

税込 1600円
税込 176円

玉葱天

税込 1600円
税込 176円

南瓜天

税込 1100円
税込 1100円

茄子天

税込 1100円
税込 1100円

名物

鶏天

税込 1600円
税込 176円

※天ぷらは一個の価格です



写真は盛合わせのイメージです



名物

地鶏丹波黒どり
大手羽揚げ

一本

税込 3900円
税込 429円

甘味

京都宇治の老舗「森半」の本格抹茶で仕立てた甘味です



森半

抹茶アイス

税込 2800円
税込 308円



おこさまうどん

十才までの「おこさま」へ



わらびうどん

(ぬく／ひや)

税込 4500円
税込 495円

たまご、お揚げさん、花人参、ねぎ、かまぼこ、などの具が入ったうどん

オレンジまたはアップルジュース付

お子様