



揚げたて大海老天に  
出汁がしみて美味しさ倍増



## 大海老天ぷらうどん

1,350円 うどん大盛り  
税込1,485円 +100円 税込110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

1,150円 うどん大盛り  
税込1,255円 +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



うどん大盛り  
+100円 税込110円

## 牛蒡天と豚ばらの 辛味噌うどん

1,300円  
税込1,430円

甘辛牛肉に薬味でさっぱり  
温玉を絡めてマイルドな味も  
楽しめます



うどん大盛り  
+100円 税込110円

## 牛肉のぶっかけうどん

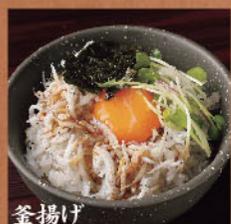
あつまたはひや

ひやは鹿野うどん使用

1,150円  
税込1,265円



鰻玉井  
(小) 650円  
税込 715円



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

大盛り  
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) 200円  
税込 220円



鶏天  
(1個) 200円  
税込 220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。



### 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

1,000円  
税込1,100円

うどん大盛り  
+100円 税込110円

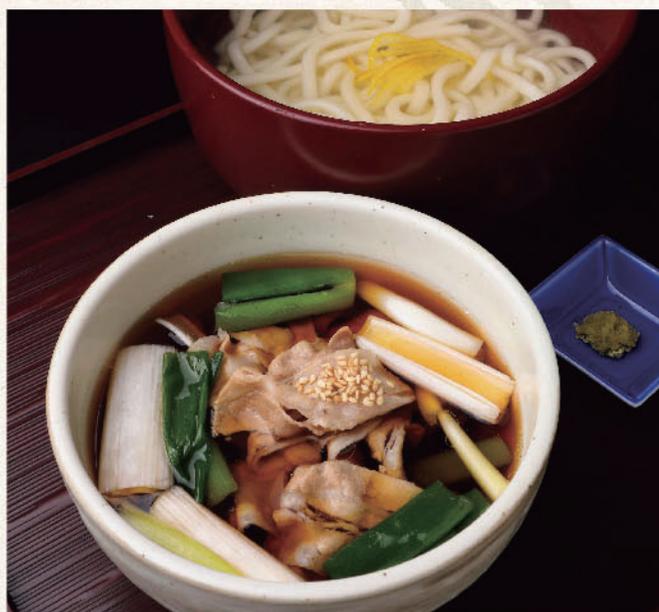


### かしわの 濃厚カレーうどん

じっくり煮込んだ  
カレーは炙り鶏との  
相性もぴったり

うどん大盛り  
+100円 税込110円

1,050円  
税込1,155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

ざるは鹿野うどん使用

1,050円  
税込1,155円

うどん大盛り  
+100円 税込110円



鰻玉井  
(小) 650円  
税込 715円



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

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



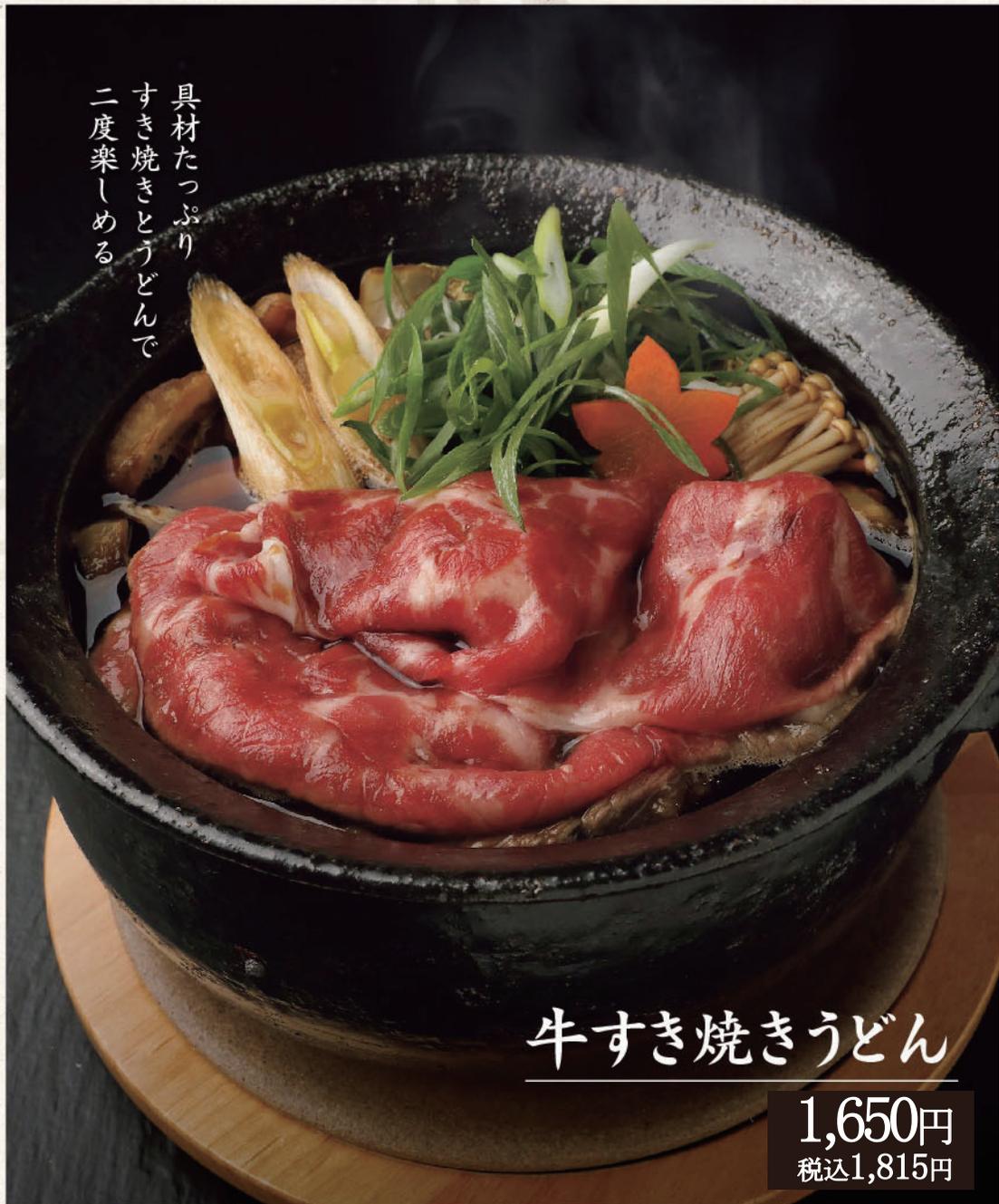
海老天  
(1尾) 200円  
税込 220円



鶏天  
(1個) 200円  
税込 220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

1,650円  
税込1,815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

1,450円  
税込1,595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 大盛料  
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) 200円  
税込220円



鶏天  
(1個) 200円  
税込220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。



うどん大盛り  
+100円 税込110円

揚げ目が香ばしい  
お揚げさんは  
甘めの懐かしい味です

850円  
税込935円

炙ったお揚げさんの  
きつねうどん



うどん大盛り  
+100円 税込110円

明太子の辛さに  
玉子のコクと甘さが  
相性抜群です

1,050円  
税込1,150円

ふわふわ玉子と  
明太子の  
あんかけうどん



うどん大盛り  
+100円 税込110円

さっぱりした  
組み合わせは素材の味を  
楽しめます

900円  
税込990円

紀州梅と  
わかめのうどん



うどん大盛り  
+100円 税込110円

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

1,050円  
税込1,150円

あさりの貝汁うどん



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



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) 200円  
税込 220円



鶏天  
(1個) 200円  
税込 220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。



なめことろろ  
ぶっかけうどん  
あつまたはひや

ひやは鹿野うどん使用

1,050円  
税込1,155円

うどん大盛り +100円 税込110円



揚げたての熱々を  
お楽しみください

ざるは鹿野うどん使用

うどん大盛り +100円 税込110円

大海老天ざるうどん

ざるまたは釜茹で

1,400円  
税込1,540円

釜ゆでうどん



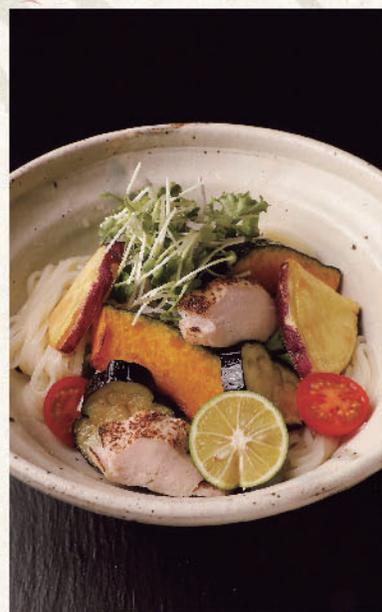
ざる  
うどん

鹿野うどん使用

700円  
税込770円

700円  
税込770円

うどん大盛り +100円 税込110円



鹿野うどん使用

1,050円  
税込1,155円

うどん大盛り +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

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。



鰻玉井 (小) 650円  
税込715円



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



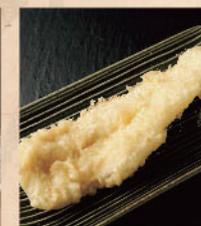
出し巻き (小) 265円  
税込291円



鶏唐揚げ (3個) 265円  
税込291円



海老天 (1尾) 200円  
税込220円



鶏天 (1個) 200円  
税込220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 8660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 2200円

#### 玉葱天

税込 1600円  
税込 176円

#### 南瓜天

税込 1600円  
税込 176円

#### 茄子天

税込 1600円  
税込 176円

名物

#### 鶏天

税込 2000円  
税込 220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 2880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、などの具が入ったおうどん

オレンジまたはアップルジュース付

# お子様