

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

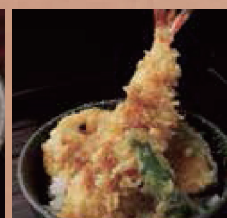
1,150円
税込1,265円



鰻玉丼
(小) 680円
税込748円



しらす丼
(小) 460円
税込506円



海老天丼
(小) 460円
税込506円



玉子かけごはん
(小) 280円
税込308円



ごはん
(小) 220円
税込242円

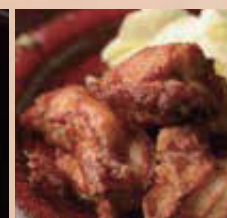
大盛
無料



天ぷら
(小) 320円
税込352円



出し巻き
(小) 300円
税込330円



鶏唐揚げ
(小) 300円
税込330円



海老天
(1尾) 220円
税込242円



鶏天
(1個) 220円
税込242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国産です。



鶏と葱の鶏塩うどん

しっかりした鶏塩スープが
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



豚ばらと葱の 肉汁つけうどん

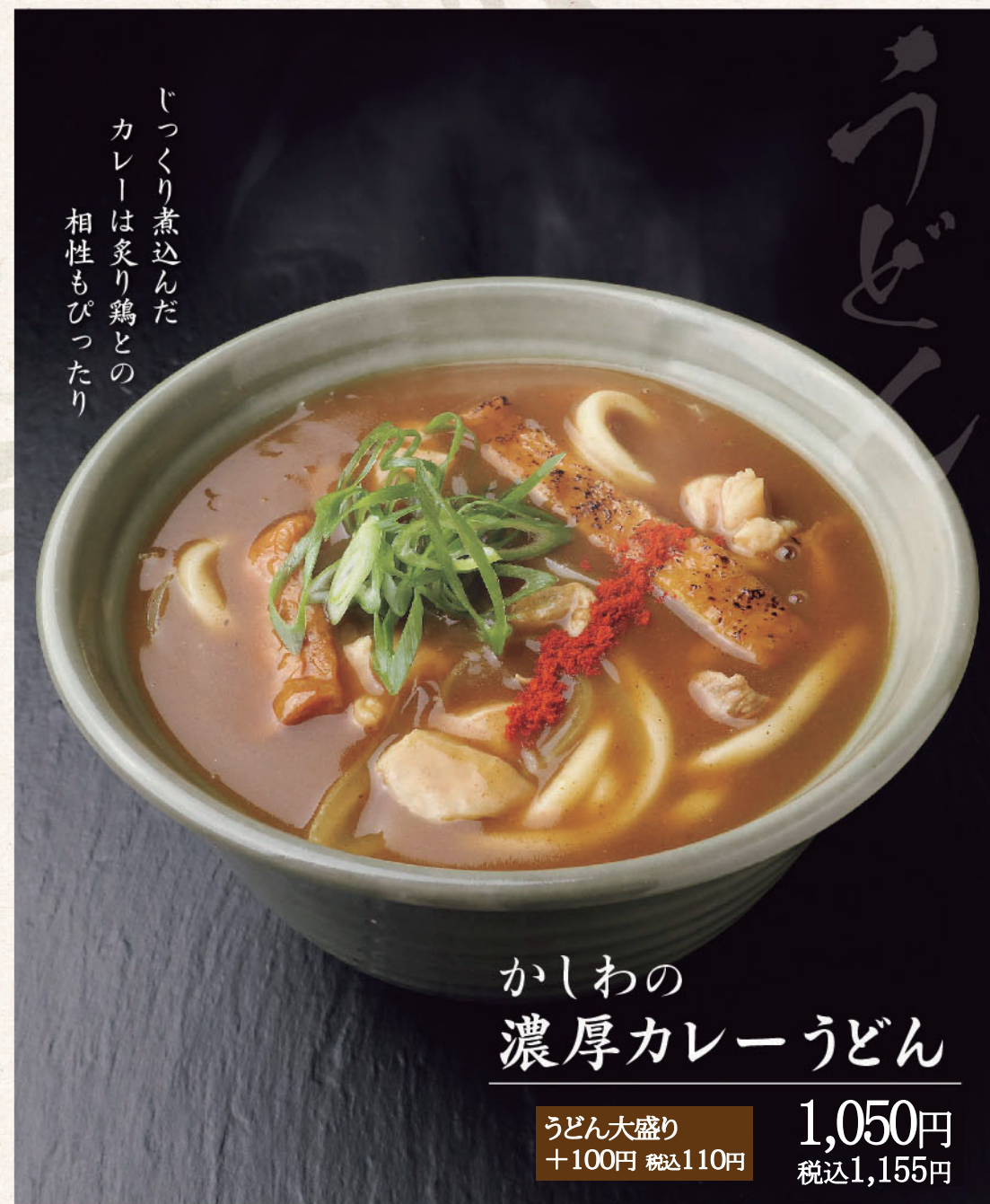
おうどんを
豚肉のコクが溶け出した
甘辛いお出汁につけて

ざるまたは釜茹で

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



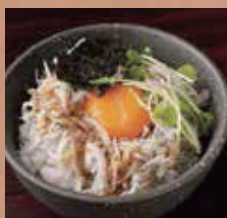
かしわの 濃厚カレーうどん

うどん大盛り
+100円 税込110円

1,050円
税込1,155円



鰻玉丼
(小) 680円
税込748円



しらす丼
(小) 460円
税込506円



海老天丼
(小) 460円
税込506円



玉子かけごはん
(小) 280円
税込308円



ごはん
(小) 220円
税込242円

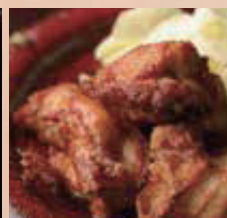
大盛無料



天ぷら
(小) 320円
税込352円



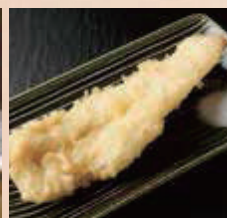
出し巻き
(小) 300円
税込330円



鶏唐揚げ
(小) 300円
税込330円



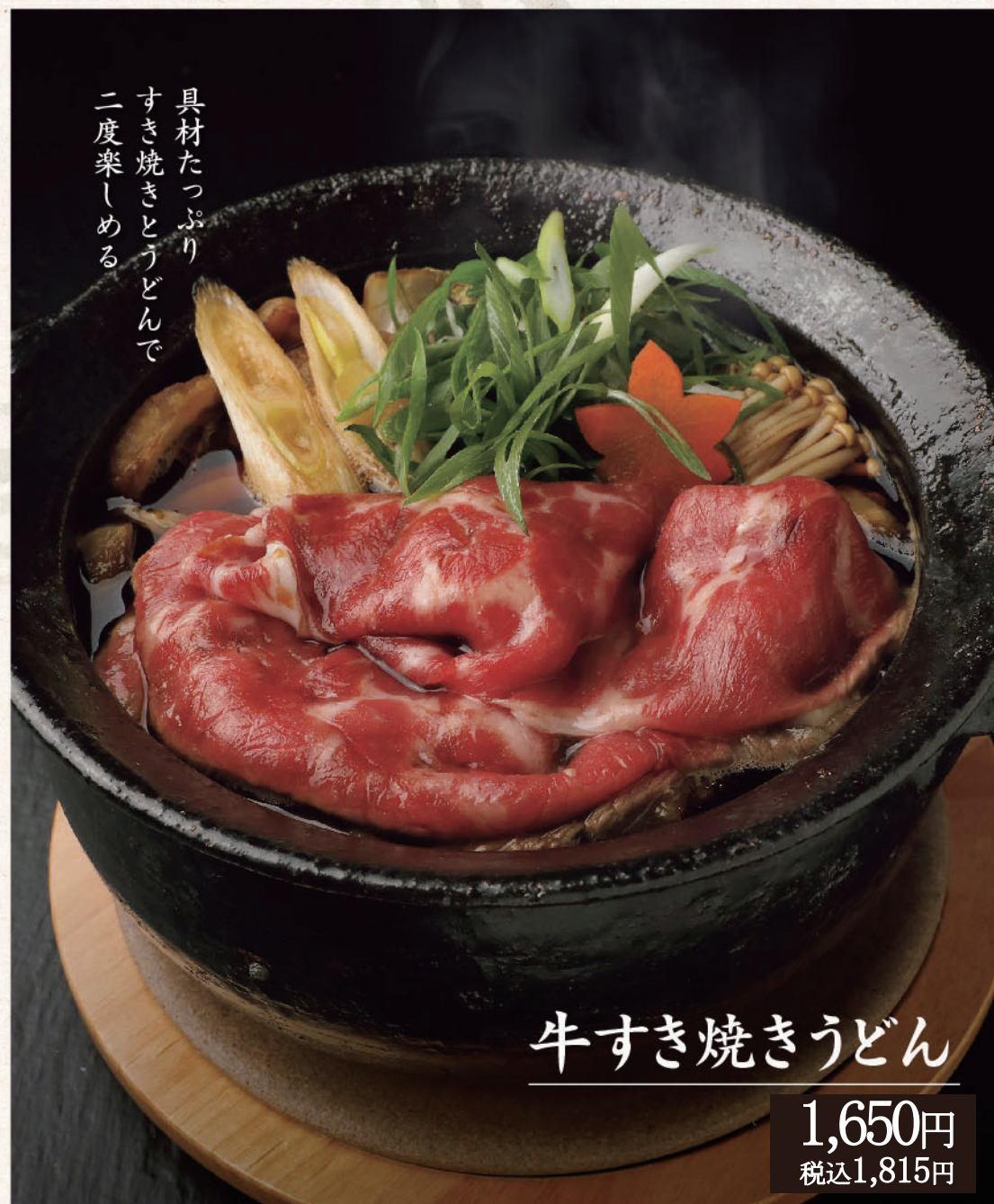
海老天
(1尾) 220円
税込242円



鶏天
(1個) 220円
税込242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国産です。



鰻玉丼
(小) 680円
税込748円



しらす丼
(小) 460円
税込506円



海老天丼
(小) 460円
税込506円



玉子かけごはん
(小) 280円
税込308円



ごはん
(小) 220円
税込242円

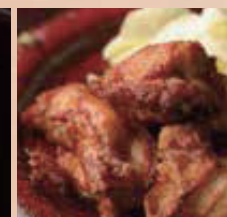
大盛
無料



天ぷら
(小) 320円
税込352円



出し巻き
(小) 300円
税込330円



鶏唐揚げ
(小) 300円
税込330円



海老天
(1尾) 220円
税込242円



鶏天
(1個) 220円
税込242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

860円
税込946円

※内容は係のものにお尋ねください

海老天

220円
税込242円

玉葱天

160円
税込176円

南瓜天

160円
税込176円

茄子天

160円
税込176円

名物

鶏天

220円
税込242円

※天ぷらは一個の価格です



名物

地鶏丹波黒どり

大手羽揚げ

一本

420円
税込462円

写真は盛合わせのイメージです

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

280円
税込308円



おこさまうどん

十才までのおこさまへ



わらべうどん

(ぬく／ひや)

450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



ひやは鹿野うどん使用

なめことろろ
ぶっかけうどん
あつまはひや
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

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

700円
税込770円

鹿野うどん使用

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

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

1,100円
税込1,210円

うどん大盛り +100円 税込110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。



鰻玉丼
(小) 680円
税込748円



しらす丼
(小) 460円
税込506円



海老天丼
(小) 460円
税込506円



玉子かけごはん
(小) 280円
税込308円



ごはん
(小) 220円
税込242円

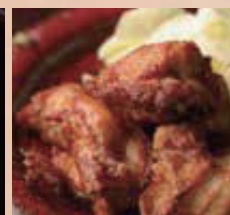
大盛無料



天ぷら
(小) 320円
税込352円



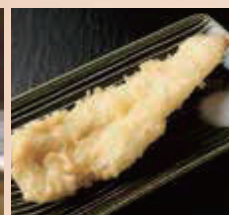
出し巻き
(小) 300円
税込330円



鶏唐揚げ
(小) 300円
税込330円



海老天
(1尾) 220円
税込242円



鶏天
(1個) 220円
税込242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



鰻玉丼
(小) 680円
税込748円



しらす丼
(小) 460円
税込506円



海老天丼
(小) 460円
税込506円

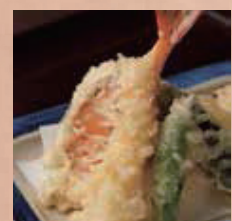


玉子かけごはん
(小) 280円
税込308円



ごはん
(小) 220円
税込242円

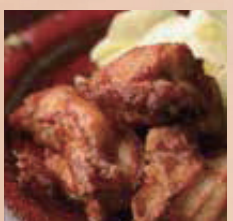
大盛
無料



天ぷら
(小) 320円
税込352円



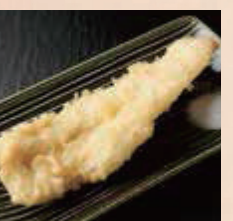
出し巻き
(小) 300円
税込330円



鶏唐揚げ
(小) 300円
税込330円



海老天
(1尾) 220円
税込242円



鶏天
(1個) 220円
税込242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国産です。