



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。細めん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。



大海老天

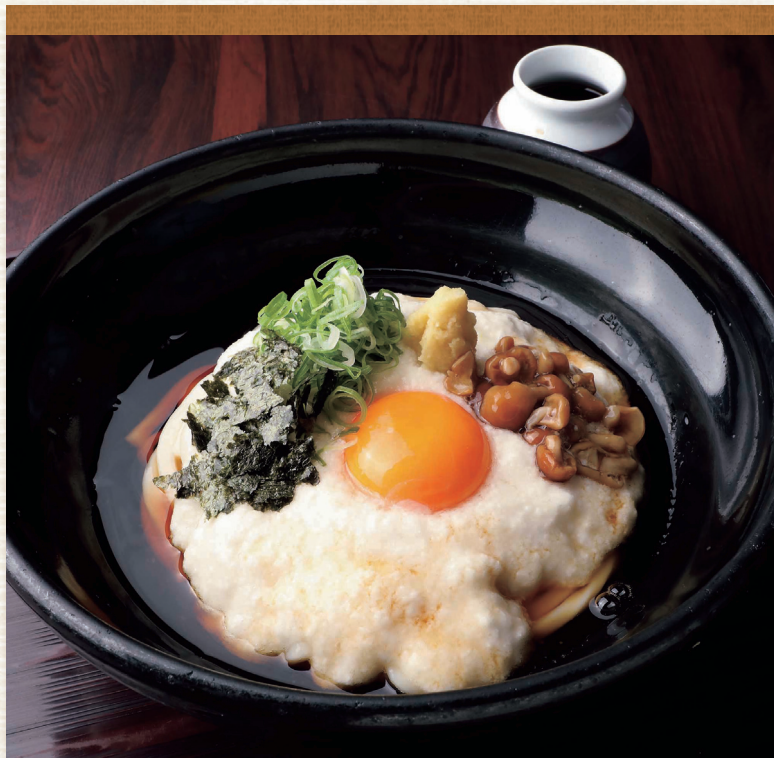
ざるうどん

ざるまたは釜茹で

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

1,300円
税込1,430円



とろろなめこ
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
どちらも美味しい
ねばねばです

ひやは鹿野うどん 使用

1,050円
税込1,155円

お得なセット



ごはん 200円
税込 220円

玉子かけ
ごはん 300円
税込 330円

—— 丼 ——



海老天丼 (小) 600円
税込 660円

まぐろ山かけ丼 (小) 600円
税込 660円

—— 押し寿司 ——



炙り鯖寿司 (2貫) 400円
税込 440円

鯖寿司 (2貫) 400円
税込 440円

※お米は全て国産です。



鹿野うどん 使用

ざるうどん

麺本来の風味を味わう
スタイルです

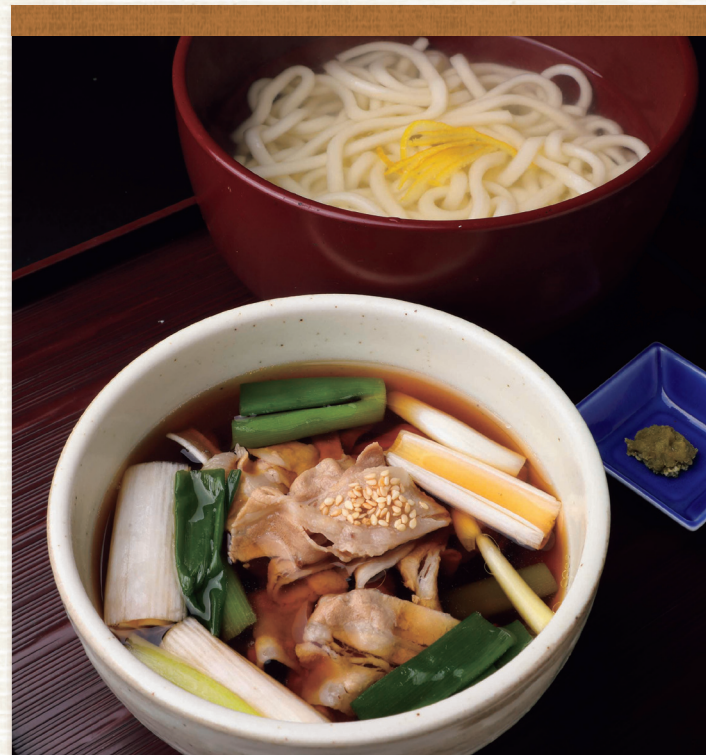
700円
税込 770円



釜茹でうどん

もちもちつるつる
うどんの味をそのまま
お楽しみいただけます

650円
税込 715円



ざるは鹿野うどん 使用

豚ばらとお葱の
肉汁つけうどん

ざるまたは釜茹で

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

1,050円
税込 1,155円



かしわの
濃厚カレーうどん

じっくり煮込んだ
カレーは玉ねぎや鶏との
相性ぴったり

1,050円
税込1,155円



牛すき焼き
小鍋うどん

料理屋の出汁
あまから関西風

1,650円
税込1,815円



ふうふや名物
鍋焼きうどん

具がぎょうさん
いつも変わらぬ
ふうふやの味

1,400円
税込1,540円

お得なセット



ごはん 200円
税込220円

玉子かけ
ごはん 300円
税込330円

—— 丼 ——



海老天丼 (小) 600円
税込660円

まぐろ山かけ丼 (小) 600円
税込660円

—— 押し寿司 ——



炙り鯖寿司 (2貫) 400円
税込440円

鯖寿司 (2貫) 400円
税込440円

※お米は全て国産です。



美味しい組み合わせを
あんかけで
まとめました

紀州梅と豚しゃぶの
あんかけうどん

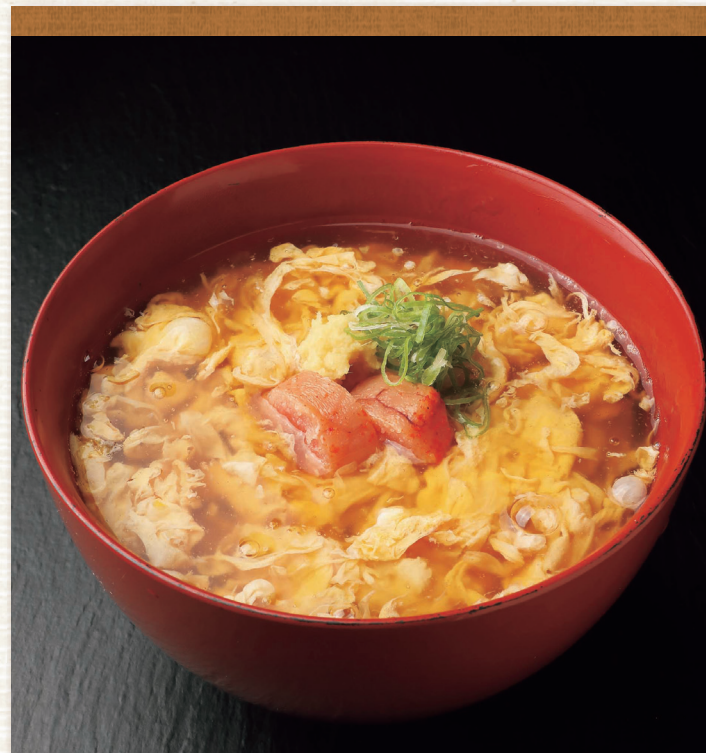
1,050円
税込1,155円



しっかりした鶏塩スープが
うどんに合います
柚子胡椒もアクセント

鶏と葱の
鶏塩うどん

1,000円
税込1,100円



明太子の辛さに
玉子のコクと甘さが
相性抜群です

ふわふわ玉子と
明太子の
あんかけうどん

1,050円
税込1,155円



大海老天ぷら うどん

揚げたて大海老天に
出汁がしみて
美味しさ倍増

1,350円
税込1,485円



牛肉なんば うどん

甘辛く煮た牛肉が
出汁にしみ込んで
うどんに絡みます

1,150円
税込1,265円

お得なセット



ごはん 200円
税込220円

玉子かけ
ごはん 300円
税込330円

—— 丼 ——



海老天丼 (小) 600円
税込660円

まぐろ山かけ丼 (小) 600円
税込660円

—— 押し寿司 ——



炙り鯖寿司 (2貫) 400円
税込440円

鯖寿司 (2貫) 400円
税込440円

※お米は全て国産です。



紀州梅とわかめの
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

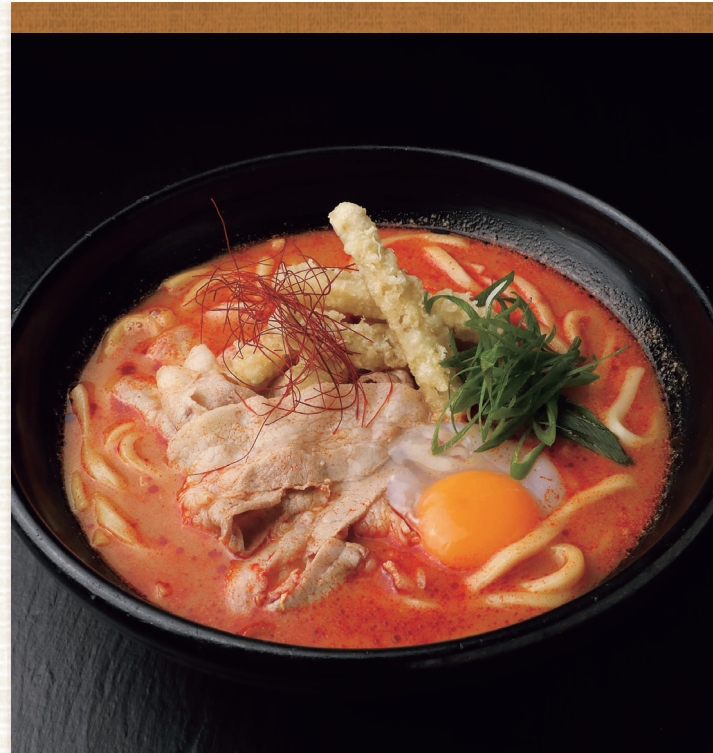
850円
税込935円



お揚げさんの
きつねうどん

焦げめが香ばしい
お揚げさんは
甘めの懐かしい味です

850円
税込935円



牛蒡天と豚ばらの
辛味噌うどん

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

1,300円
税込1,430円

※季節によりお料理の内容や器が異なる場合がございますのでご了承ください



松花堂 弁当

ディナータイム限定

2,000円
税込 2,200円



にぎりすし膳

ディナータイム限定

1,800円
税込 1,980円
天ぷら付
2,000円
税込 2,200円

にぎり寿司・一品



にぎり
すし
盛り合わせ
(5貫) 950円
税込1,045円
(8貫) 1,750円
税込1,925円

寿司

玉子	150円 税込165円	海老	200円 税込220円	ぶり	200円 税込220円
まぐろ	200円 税込220円	海老マヨ	200円 税込220円	炙り海老チーズ	250円 税込275円
まぐろたたき	200円 税込220円	サーモン	250円 税込275円	あなご	250円 税込275円
いか	200円 税込220円	炙りサーモン	250円 税込275円	いくら	250円 税込275円
炙りいか	200円 税込220円	サーモンマヨ	250円 税込275円	炙りサーモンチーズ	250円 税込275円

※にぎり寿司は1貫の価格です



炙り
穴子一本
350円
税込385円



天ぷら

大海老天	250円 税込275円	かぼちゃ天	150円 税込165円
餅天	150円 税込165円	さつまいも天	150円 税込165円
鶏天	200円 税込220円		

※天ぷらは1個の価格です

天ぷら盛り合わせ 900円
※内容は係りのものにお尋ねください 税込990円

スピード一品

やみつきキャベツ	300円 税込330円
枝豆	350円 税込385円
たこわさび	350円 税込385円
漬物盛り合わせ	350円 税込385円
炙り明太子	350円 税込385円

一品

バターコーン	350円 税込385円
おつまみ揚げ餃子	550円 税込605円
町屋の玉子焼き	550円 税込605円
ﾍｻﾊﾞ	650円 税込715円
炙りﾍｻﾊﾞ	650円 税込715円

サラダ

豆腐と海藻のサラダ	600円 税込660円
季節のサラダ	650円 税込715円

揚げ物

もちチーズ(3個)	500円 税込550円
ポテトフライ	350円 税込385円
チーズスティック(5本)	500円 税込550円
若鶏の竜田揚げ(4個)	550円 税込605円
手羽先唐揚げ(3個)	600円 税込660円
たこの唐揚げ	600円 税込660円

マークはお子様にもお勧めです



一品

町屋の
玉子焼き

※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。※季節によりお料理の内容が変わりますので係の者までお尋ね下さい。※食材の仕入れ状況により、内容が変更する場合がございます。

追加メニュー

うどん 太麺、細麺 250円
(税込 275円)

豚バラ肉 120g 650円
(税込 715円)

豚ロース肉 120g 650円
(税込 715円)

牛肉 120g 1,000円
(税込 1,100円)

特製蓮根
鶏つみれ 100g 550円
(税込 605円)

お鍋の単品 300円
(税込 330円)

野菜盛り合わせ 850円
(税込 935円)

雑炊セット 400円
(税込 440円)

お餅 (二個) 200円
(税込 220円)



牛しゃぶしゃぶ

和の職人が仕立てた京だしは
牛肉とお野菜がよく合います

お一人様 2,400円
二名様よりご注文を承ります (税込 2,640円)



鍋

つゆだし 豚しゃぶしゃぶ

お一人様 2,000円
二名様よりご注文を承ります (税込 2,200円)