



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。



100

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

1,300円
税込 1,430円

ざるは鹿野うどん 使用



101

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
どちらでも美味しい
ねばねばです

1,050円
税込 1,155円

ひやは鹿野うどん 使用

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

※写真はイメージです。※お米は全て国産です。



鹿野うどん 使用

103

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

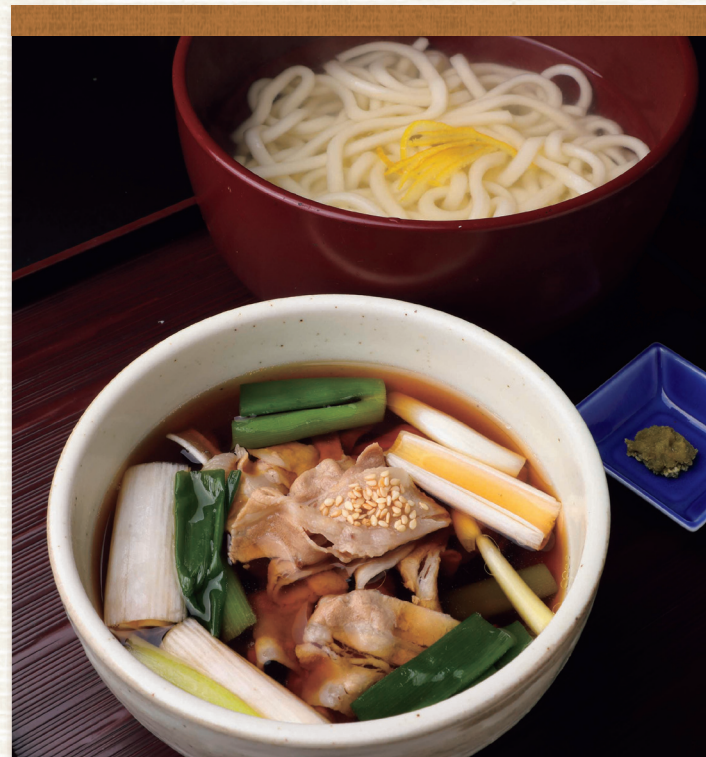


104

釜茹でうどん

もちもちつるつる
お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

102

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



111

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



112

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



110

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

※写真はイメージです。※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

114

紀州梅と豚しゃぶの
あんかけうどん

1,050円
税込1,155円



しっかりと鶏塩スープが
うどんに合います
柚子胡椒もアクセント

115

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

113

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

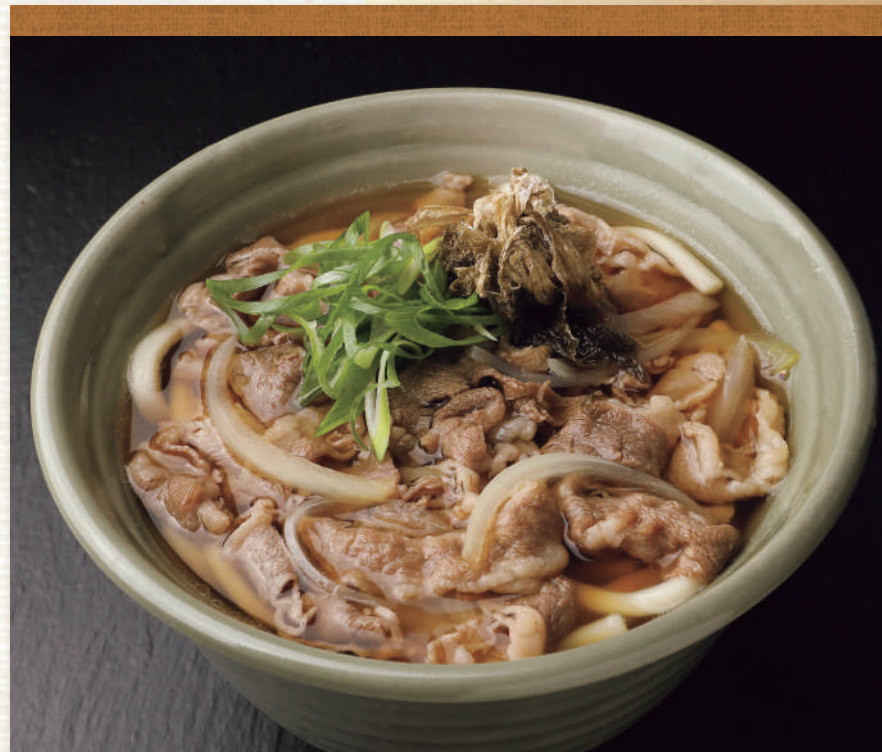


121

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



120

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

※写真はイメージです。※お米は全て国産です。



123

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



124

お揚げさんの
きつねうどん

揚げめが香ばしい
お揚げさんは
甘めの懐かしい味です

850円
税込935円



122

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



132

松花堂 弁当

2,000円
税込 2,200円

ディナータイム限定



130

1,800円
税込 1,980円

131

天ぷら付

2,000円
税込 2,200円

ディナータイム限定

にぎりすし 膳

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



301

二名様より
ご注文を承ります

牛しゃぶしゃぶ

お一人様

2,400円
(税込 2,640円)



300

二名様より
ご注文を承ります

豚しゃぶしゃぶ

お一人様

2,000円
(税込 2,200円)

追加メニュー

310

豚バラ肉

650円
(税込 715円)

322

細切り白菜

300円
(税込 330円)

327

水 菜

300円
(税込 330円)

332

湯 葉

300円
(税込 330円)

311

豚ロース肉

650円
(税込 715円)

323

細切り玉ねぎ

300円
(税込 330円)

328

春 雨

300円
(税込 330円)

333

生 麩

300円
(税込 330円)

312

牛 肉

1,000円
(税込 1,100円)

324

細切りねぎ

300円
(税込 330円)

329

わかめ

300円
(税込 330円)

340
341

太 うどん
細

250円
(税込 275円)

313

特製蓮根
鶏つみれ

550円
(税込 605円)

325

細切り人参

300円
(税込 330円)

330

豆 腐

300円
(税込 330円)

342

お餅(二個)

200円
(税込 220円)

320

野菜
盛り合わせ

850円
(税込 935円)

326

ほうれん草

300円
(税込 330円)

331

しいたけ煮

300円
(税込 330円)

343

雑炊セット

400円
(税込 440円)



にぎり寿司

にぎり寿司・一品

1貫 150円 (税込165円)

200 玉子



1貫 200円 (税込220円)

201 まぐろ

205 海老

202 まぐろたたき

206 海老マヨ

203 い か

207 ぶ り

204 炙りいか

1貫 250円 (税込275円)

208 サーモン

211 炙り海老チーズ

209 炙りサーモン

212 あなご

210 サーモンマヨ

213 いくら

214 炙り
サーモンチーズ



215 炙り穴子
一本

350円
税込385円

盛り合わせ

218 5貫

950円
税込1,045円

219 8貫

1,750円
税込1,925円

一品

220 大海老天
250円 税込275円

221 かぼちゃ天
150円 税込165円

222 餅 天
150円 税込165円

223 さつまいも天
150円 税込165円

224 鶏 天
200円 税込220円

天ぷら

※天ぷらは
1個の価格です



スピード一品

230 やみつきキャベツ
300円 税込330円

231 枝 豆
350円 税込385円

232 たこわさび
350円 税込385円

233 漬物盛り合わせ
350円 税込385円

234 炙り明太子
350円 税込385円

240 バターコーン
350円 税込385円

241 おつまみ揚げ餃子
550円 税込605円

243 べサバ
650円 税込715円

244 炙りべサバ
650円 税込715円

サラダ

250 豆腐と海藻のサラダ
600円 税込660円

251 季節のサラダ
650円 税込715円

260 もちチーズ(3個)
500円 税込550円

261 ポテトフライ
350円 税込385円

262 チーズスティック(5本)
500円 税込550円

263 若鶏の竜田揚げ(4個)
550円 税込605円

264 手羽先唐揚げ(3個)
600円 税込660円

265 たこの唐揚げ
600円 税込660円

揚げ物

マークはお子様にもお勧めです

