



うどんと和食 — 京のおだしに具がぎょうさん —



ふうふやでお楽しみいただく

一番のご馳走は「京のおだし」

毎朝料理人が丁寧ひくおだしを使った

具がたっぷりのうどんや

沢山のお野菜をお召し上がりいただけるしゃぶしゃぶ

季節の素材を織り込んだ

彩り豊かなお食事をご用意いたしました

旬の素材や調理にこだわった

「料理」としての「うどん」を

京都の町屋をイメージした

落ち着きと賑わい溢れる店内で

ゆっくりとお召し上がりください

※お米は全て国産米を使用しています。

※写真はイメージです。

※季節や仕入れ状況によりお料理の内容や器が異なる場合がございます。

具がぎょうさん
いつも変わらぬ
ふうふやの味



No.110

鍋焼きうどん ふうふや名物

1,500円
(税込1,650円)

薦 うどんのお供に ごはんものセット



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)



炙り鯖寿司(2貫)
500円(税込550円)



鯖寿司(2貫)
500円(税込550円)



天むす
300円(税込330円)

卵かけごはん
300円(税込330円)

ごはん
200円(税込220円)

No.117

おだし香る

白味噌

お雑煮うどん

餅の天ぷらと根菜を
白味噌仕立てのおだしで。
削り粉を後がけすれば
さらにおだしの
風味豊かに。

1,300円
(税込1,430円)

No.147

シチュー時々
カルボうどん

具だくさんで濃厚な
クリームシチュー風の
ほっこりおうどん。
トッピングのアレンジで
カルボナーラ風に！

1,300円
(税込1,430円)

うどんに卵黄・
チーズ・胡椒・
ベーコンチップを
トッピングして
よく混ぜると
カルボナーラ風の
おうどんに！



No.112

牛すき焼き 小鍋うどん

1,700円
(税込1,870円)

関西風すき焼きをうどん仕立てに。



No.120

牛肉なんば うどん

1,300円
(税込1,430円)

牛肉のコクと旨みが絶品。

薦うどんのお供に ごはんものセット



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)



炙り鯖寿司(2貫)
500円(税込550円)



鯖寿司(2貫)
500円(税込550円)



天むす
300円(税込330円)

卵かけごはん
300円(税込330円)

ごはん
200円(税込220円)



No.122

牛蒡天と豚バラの 辛味噌うどん

1,350円
(税込1,485円)

白味噌ベースのおだしは辛さの中にも
まろやかな風味は生きています。



No. 54

鴨のつけ汁うどん

1,300円
(税込1,430円)

鴨肉の旨みが溶け出したお出汁を
たっぷり絡めてどうぞ。

No.121

大海老 天ぷらうどん

1,400円
(税込1,540円)

おおきな海老を贅沢に
おだしをじゅわっと
染み込ませてどうぞ。



 うどんのお供に
 ごはんものセット



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)



炙り鯖寿司(2貫)
 500円(税込550円)



鯖寿司(2貫)
 500円(税込550円)



天むす
 300円(税込330円)

卵かけごはん
 300円(税込330円)

ごはん
 200円(税込220円)



No.115
 鶏とお葱の
 鶏塩うどん

1,000円
 (税込1,100円)

旨みがぎゅつと凝縮した鶏塩スープに
 柚子胡椒をアクセントに。



No.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)

さつぱり梅と甘みのある豚しゃぶの組み合わせを
 やさしいあんかけで。



ひやは「鹿野うどん」を使用

ひやまたはぬく

No.101

とろろなめこ ぶっかけうどん

ねばねば素材とおだしが
うどんによく絡む。

1,100円
(税込1,210円)



ざるは「鹿野うどん」を使用

ざるまたは釜茹で

No.100

大海老天 ざるうどん

天ぷらは揚げたて熱々を
まずは塩でお楽しみください。

1,500円
(税込1,650円)



鹿野うどん

日本三名橋に数えられる「錦帯橋」きんたいきょう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おうどん。
細麺でありながらコシがあり、つるりとした喉ごしが特徴です。



No.111

かしわの
濃厚カレー
うどん

1,150円
(税込1,265円)

おだしが香る濃厚カレー。



No.055

蓮根饅頭
湯葉あんかけ
うどん

1,350円
(税込1,485円)

食感が楽しい筍入りの蓮根饅頭。
香り豊かなおだしが絡む絶品うどん。

薦 うどんのお供に
ごはんものセット



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)



炙り鯖寿司(2貫)
500円(税込550円)



鯖寿司(2貫)
500円(税込550円)



天むす
300円(税込330円)

卵かけごはん
300円(税込330円)

ごはん
200円(税込220円)



No.124

炙った
お揚げさんの
きつねうどん

850円
(税込935円)

懐かしい甘めの味わいに仕上げた
お揚げさんを軽く炙って香ばしく。



No.123

紀州梅と
わかめの
うどん

850円
(税込935円)

素材の味が生きる
さっぱりとした味わい。



No.113

ふわふわ玉子と
明太子の
あんかけうどん

1,150円
(税込1,265円)

ふんわりやさしい甘みの玉子、
明太子の辛さをアクセントに。



No.104

釜茹でうどん

650円
(税込715円)

もちっとした食感と喉ごしと
ツルツとした舌触り。



No.103

ざるうどん

「鹿野うどん」を使用

700円
(税込770円)

鹿野うどん本来の小麦の味を
シンプルにお楽しみいただけます。

薦 うどんのお供に ごはんものセット



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)



炙り鯖寿司(2貫)
500円(税込550円)



鯖寿司(2貫)
500円(税込550円)



天むす
300円(税込330円)

卵かけごはん
300円(税込330円)

ごはん
200円(税込220円)

No.129

彩りうどん弁当

ふうふやの魅力を余すことなくご堪能いただけるお弁当です。
細麺でありながらコシがあり、
つるりとした喉ごしが特徴の「鹿野うどん」をどうぞ。

2,300円
(税込2,530円)

- ・ 八寸
- ・ 天ぷら
- ・ 鮭山掛け
- ・ 玄米饅頭の餡かけ
- ・ 鹿野うどん
- ・ ごまだれ
- ・ 鯖寿司





しゃぶしゃぶはお一人様の料金です。二名様より承ります。

しゃぶしゃぶ

おだし香る



No.301

昆布だしで楽しむ 牛ロース肉・野菜盛合せ・メのおうどん

牛しゃぶ 2,400円(税込2,640円)

No.300

つゆだしで楽しむ 豚バラ肉・豚ロース肉・野菜盛合せ・メのおうどん

豚しゃぶ 2,000円(税込2,200円)

No.310	豚バラ肉	650円(税込715円)
No.311	豚ロース肉	650円(税込715円)
No.312	牛ロース肉	1,000円(税込1,100円)
No.313	鶏つみれ	550円(税込605円)
No.320	野菜盛合せ	850円(税込935円)
No.322	細切り白菜	300円(税込330円)
No.323	細切り玉葱	300円(税込330円)

No.324	細切り葱	300円(税込330円)
No.325	細切り人参	300円(税込330円)
No.326	ほうれん草	300円(税込330円)
No.327	水菜	300円(税込330円)
No.328	春雨	300円(税込330円)
No.329	わかめ	300円(税込330円)
No.331	しいたけ	300円(税込330円)

No.330	豆腐	300円(税込330円)
No.332	湯葉	300円(税込330円)
No.333	生麩	300円(税込330円)
No.340	太うどん	250円(税込275円)
No.341	細うどん	250円(税込275円)
No.342	餅(2個)	200円(税込220円)
No.343	雑炊セット	400円(税込440円)



天ぷら盛合せ

手羽先の唐揚げ

季節のサラダ

たこの唐揚げ

もちチーズ

メ鯖

No.265

たこの唐揚げ

700円
(税込770円)

No.264

手羽先の唐揚げ

600円
(税込660円)

No.263

若鶏の竜田揚げ

500円
(税込550円)

No.262

チーズスティック

500円
(税込550円)

No.261

ポテトフライ

350円
(税込385円)

No.260

もちチーズ

600円
(税込660円)

揚げもの

No.251

季節のサラダ

700円
(税込770円)

No.250

豆腐と海藻のサラダ

600円
(税込660円)

サラダ

No.234

炙り明太子

450円
(税込495円)

No.233

漬物盛合せ

350円
(税込385円)

No.232

たこわさび

350円
(税込385円)

No.231

枝豆

350円
(税込385円)

No.230

やみつきキャベツ

300円
(税込330円)

すぐ出るおつまみ

No.198

炙り鯖寿司

300円
(税込330円)

No.199

鯖寿司

300円
(税込330円)

鯖寿司

No.224

とり天(1個)

200円
(税込220円)

No.222

餅天(1個)

150円
(税込165円)

No.223

さつまいも天(1個)

150円
(税込165円)

No.221

かぼちゃ天(1個)

150円
(税込165円)

No.220

大海老天(1個)

250円
(税込275円)

No.225

天ぷら盛合せ

900円
(税込990円)

天ぷら

No.244

炙りメ鯖

700円
(税込770円)

No.243

メ鯖

700円
(税込770円)

No.241

おつまみ揚げ餃子

700円
(税込770円)

No.240

バターコーン

350円
(税込385円)

お酒のおつまみ



No. 150

「ぬくまたはひや」
わらべうどん

450円
(税込495円)



ジュース付

No. 151

「ぬく」
わらべカレーうどん

450円
(税込495円)



ジュース付



ジュース付

No. 152

「ぬくまたはひや」
わらべ
うどん膳^{ぜん}

750円
(税込825円)



おこさまの
おしながき

10歳までのおこさま用

No. 155

おじゃまりんぐジュース

150円
(税込165円)

No. 154

おこさまみかんジュース

150円
(税込165円)



No.402

丹波黒豆アイスのミニパフェ
黒蜜と黒豆きなこ添え

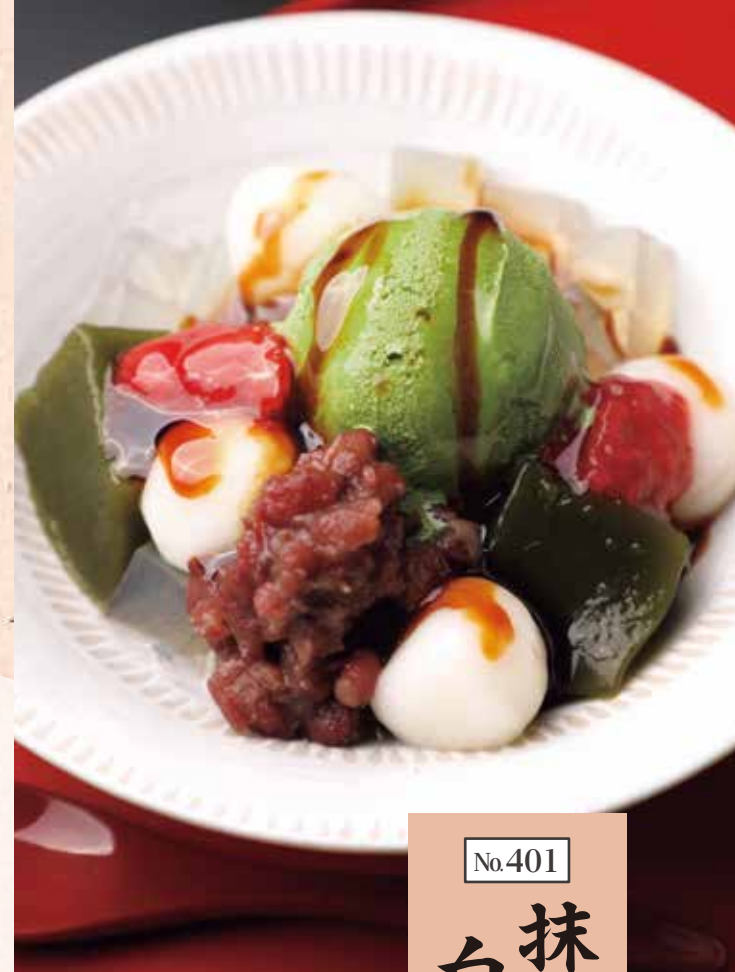
450円
(税込495円)



No.400

極上
抹茶のミニパフェ

450円
(税込495円)



No.401

抹茶
白玉あんみつ

650円
(税込715円)

甘もん

抹茶・黒豆・きな粉を使ったあれこれ



No.405

抹茶アイス

300円
(税込330円)



No.406

丹波黒豆
アイス

300円
(税込330円)



No.404

抹茶
わらび餅

450円
(税込495円)

|ご宴会のご案内|ご予約承ります



写真は「みのり」のイメージです。

上会席 みのり

税込 5,500円

松花堂〈八寸・胡麻豆腐・刺身盛合せ・酢の物・煮物・焼物〉・
上揚物・上麵碗・小鍋〈すき焼きまたは季節の海鮮鍋〉・
お食事・果物

会席 つどい

税込 4,500円

松花堂〈八寸・胡麻豆腐・刺身盛合せ・酢の物・煮物・焼物〉・
揚げ物・麵碗・小鍋〈すき焼きまたは季節の海鮮鍋〉・
お食事・デザート



会席 なごみ

税込 3,000円

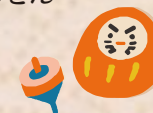
松花堂〈八寸・刺身盛合せ・酢の物・煮物〉・
揚げ物・麵碗・お食事・デザート



〈小学生以下のお子様限定〉

たけくらべ 税込 1,600円

松花堂〈お子様サラダ・ハンバーグ・
揚げ物・おにぎり〉・お子様うどん・
ソフトドリンク・デザート



※ご予約は前日までにお願いいたします。※ご予算・ご要望にお応えいたしますので、お気軽にご相談ください。※掲載の写真はすべてイメージです。※季節や仕入れ状況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。※掲載プランはお客様のご利用を2時間までとさせていただきます。