うどん 蕎麦
Udon Soba

のどごしと間違いない
味わいを実現。
当店のこだわりの味で、
癒しのひと時を演出する
一杯をどうぞ！

麺大盛り 182円（税込200円）

冷 天ざるうどん 1,019円（税込1,120円）
サクサク天ぷらと冷たいうどんの組み合わせ
そばも選べます

温 天ぷらうどん 1,019円（税込1,120円）
サクサク天ぷらと温かいうどんの組み合わせ
そばも選べます

冷 とろろつけうどん 864円（税込950円）
どんな時でも食べやすいさっぱり味
そばも選べます

たぬきうどん 664円（税込730円）
だしのきいたつゆと揚げ玉は相性抜群
そばも選べます 温 冷

冷
- ざるうどん
- ざるそば

各573円（税込630円）

温
- かけうどん
- かけそば

各573円（税込630円）

こちらもご一緒に

選べるミニ丼
漬物付き

各種 419円（税込460円）

※写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。
※当店ではうどんと蕎麦は同じ調理場で調理しております、蕎麦アレルギーの方はご注意ください。

釜玉うどん
664円（税込730円）

温 温玉明太釜玉うどん
800円（税込880円）

麺大盛り 182円（税込200円）

温 冷 とり天タルタルうどん 891円（税込980円）

つるっとノド越しの良い麺だからこそ、クリーミーなマヨやタルタルがよく合います。

冷 明太マヨうどん
837円（税込920円）

食後 血糖値が気になる方へ

当店のうどんは

Happy to eat UDON

幸せの玄うどん

「発明」製造特許取得
（特許第6101135号／特許第6270115号）

食物繊維
現代人に不足しがちな

※麺重量240g / 1食あたり 約7g 含有

食物繊維 約7g

サニーレタス 約4個分

※サニーレタス約4個（1個：約300g可食部）の水溶性食物繊維。

※写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。
※当店ではうどんと蕎麦は同じ調理場で調理しております、蕎麦アレルギーの方はご注意ください。

混ぜ込むほどに美味い!!
冷 肉まぜうどん
937円（税込1,030円）
そばも選べます
味付け肉とラー油のきいたタレがうどんと好相性
肉の旨みをたっぷりとうどんに絡ませて
冷 肉つけうどん
そばも選べます
864円（税込950円）

冷 ネバトロうどん
元気の出る定番の味わい!
864円（税込950円）
そばも選べます
サクッと揚がった天ぷらはとろろでさっぱりと。
冷 天とろうどん
そばも選べます
1,019円（税込1,120円）
温 きつねうどん
おだしのしみたお揚げがジュワッと美味。
710円（税込780円）
そばも選べます
温 山菜うどん
山菜の味わい深さにほっと一息。
710円（税込780円）
そばも選べます

こちらもご一緒に
選べるミニ丼
漬物付き
各種 419円（税込460円）
天丼
しらす丼
唐揚げ丼
チャーシュー丼
ねぎとろ丼

圧倒的な香りの源泉は20種類のスパイス

辛さをプラスして！

やみつき辛味噌 プラス73円（税込80円）

味変で二度美味しい！

追い飯 110円（税込120円）

最後は残ったカレーに追い飯！カレークッパで二度美味しい。

名物 カレーうどん 810円（税込890円）

そばも選べます

「小ぶりで食べやすい！」ミニカレーうどん 482円（税込530円）

残ったスープにご飯を入れて！最後の一滴まで楽しめる！

そばも選べます

名物 カレーうどん定食

コロッケ

ご飯 漬物

1,091円（税込1,200円）

※写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。※当店ではうどんと蕎麦は同じ調理場で調理しております、蕎麦アレルギーの方はご注意ください。

カレーうどん、色々

個性豊かなアレンジを、ぜひお楽しみください！

スパイスがしっかりと利いたカレーうどんと、サクサク衣とプリプリの海老が絶妙に融合した逸品。

海老天がうまい

海老天カレーうどん

そばも選べます

1,055円（税込 1,160円）

出汁のきいたカレーにのせて。押し寄せる旨味幸せな組み合わせ！

とんかつカレーうどん

そばも選べます

1,091円（税込 1,200円）

定番にして人気の味わい

温玉とどうぞ！

温玉ちくわカレーうどん

そばも選べます

1,000円（税込 1,100 円）

かろやかなとり天が好相性！

とり天カレーうどん

そばも選べます

1,000円（税込 1, 100 円）

チーズのまろやかさがクセになること間違いなし。

麺大盛り 182円（税込 200円）

とろーりチーズカレーうどん

そばも選べます

1,000円（税込 1,100 円）

こちらもご一緒に

選べるミニ丼

漬物付き

各種 419円（税込460円）

天丼

しらす丼

唐揚げ丼

チャーシュー丼

ねぎとろ丼

丼
Donburi

ご飯と相性抜群！
一杯のお椀の中に
美味しさをつめ込んで！

サクッジュワッと
かつ丼で決まり
かつ丼 891円
（税込980円）
味噌汁、漬物　付き

ご飯大盛り 110円
（税込120円）

新鮮な海鮮丼も人気メニューです！

定番海老天に
大迫力の穴子天！
海老穴子天丼 964円
（税込1,060円）
味噌汁、漬物　付き

さっぱりとした赤身を
堪能できるおすすめ丼。
まぐろ丼 982円
（税込1,080円）
味噌汁、漬物　付き

なめらかな口あたりで
さっぱり！食べ応え満点！
ねぎとろ丼 891円
（税込980円）
味噌汁、漬物　付き

嬉しい2色の海鮮丼
ねぎとろしらす丼 937円
（税込1,030円）
味噌汁、漬物　付き

こちらもご一緒に

選べる麺セット

＋プラス 419円（税込460円）

ざる うどん・そば

かけ うどん・そば

ざるラーメン

※味噌汁はつきません。※麺の大盛りは出来ません。

※写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。
※当店ではうどんと蕎麦は同じ調理場で調理しております、蕎麦アレルギーの方はご注意ください。

拉麺

Ramen

〆にもピッタリ！
また食べたくなる
美味しさをそろえました！

麺大盛り 182円（税込200円）

麻辣豚骨（マーラー）ラーメン 891円（税込980円）

痺れるような辛さとマイルドな豚骨！

にんにく塩タンメン 928円（税込1,020円）

野菜もたっぷり！
辛味噌で味変も楽しめます

とんこつラーメン 837円（税込920円）

濃厚なうまみと
クリーミーな舌触り

野菜たっぷり味噌ラーメン 928円（税込1,020円）

パンチのある
クセになる美味しさ

メインでもサイドでも
食べたくなる
美味しさ!!

ざるラーメン 573円（税込630円）

※写真はイメージです。
※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

ご飯

おにぎり

1個 228円（税込250円）

- かつお
- 梅
- 鮭

単品 ご飯 漬物 付き
228円（税込250円）

単品 味噌汁
91円（税込100円）

Curry Menu

こだわりの食べたくなる美味しさ

サクサク！
カツの旨味が
魅惑のカツカレー

カツカレー
1,037円（税込 1,140 円）

ご飯
大盛り
110円
（税込120円）

タルタルの酸味が
カレーと好相性

鶏天タルタルカレー
910円（税込 1,000 円）

ふわふわ玉子で
マイルドな味わい

オムカレー
864円（税込 950 円）

「シンプルにいきたい方はこちら」

カレーライス
719円（税込 790 円）

ミニサラダもご一緒にどうぞ！

ミニサラダ キャベツ
291円（税込320円）

ミニサラダ コーン
319円（税込350円）

ミニサラダ わかめ
319円（税込350円）

旨辛！
ご飯のススム味わい

麻婆（マーボー）ライス

麻婆豆腐（マーボー）ライス 910円
（税込 1,000円）

ご飯

おにぎり

1個 228円（税込250円）

- かつお
- 梅
- 鮭

単品 ご飯 漬物 付き
228円（税込250円）

単品 味噌汁
91円（税込100円）

おすすめ

本家さぬきやラーメン

791円
（税込870円）

たっぷりの肉の旨みがスープに染み出した当店おすすめラーメン。

広東麺（かんとんめん）

955円
（税込1,050円）

具がたっぷりで食べ応え抜群の人気メニュー。

こちらもご一緒に

選べるミニ丼

漬物付き

各種 419円（税込460円）

食後 血糖値が気になる方へ
うどんの常識が変わる

当店のうどんは

Happy to eat
UDON

幸せの玄(くろ)うどん

特許取得

「発明」製造特許取得

溶け出しやすい水溶性食物繊維を99%うどんに
留めて茹であげる製法は独自の特許技術に
よるものです。
〈特許5970112号〉〈特許5970118号〉

「幸せの玄(くろ)うどん」に含まれる
難消化性デキストリンは、特定保健用食品の素材として
使用されている水溶性食物繊維です。

現代人に不足しがちな
食物繊維×こだわり
確かな裏付けによる

※麺重量240g / 1食あたり 約7g 含有

\ 食物繊維 約7g /

サニーレタス 約4個分

※サニーレタス約4個
(1個:約300g可食部)の
水溶性食物繊維。

厚生労働省 摂取目標量	成人男性20g 成人女性18g

(日本食品標準成分表2015年版:抽出)

食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

調理は十分注意して行っておりますが、下記の項目について
ご留意くださいますよう、お願いいたします。

食品の扱い

厨房内では、さまざまな種類の食品を扱っております。製造工場での製造時、店舗での調理過程で、本来原材料に使用しない食材が混入する可能性がございますので、ご理解をお願いいたします。

調理器具の共有

調理器具、及び食器、揚げ油、ゆで湯は共有しております。また、アレルギーの発症には個人差がある為、絶対に安全である保障はできかねます。

保管について

店舗で使用する食材は、共有の保管場所で、共有の器具を使用しております。

当店の米飯類は全て
国内産のお米を使用しています。