



# 三大 鍋焼き うどん

名物

当店三大  
鍋焼きうどん  
其の一

名物  
讃岐

鍋焼きうどん

一、六五〇円 税込

テレビでも絶賛！  
かつて当店が「讃岐茶屋」という屋号にて  
営業時、テレビ番組「どっちの料理ショー」  
で・日本一美味しい鍋焼きうどん・とし  
て紹介されました。

お持ち帰りの場合、税率が異なるため別価格となります。



# 名代 うどんすき

讃岐名物としても知られるうどんの鍋料理。  
白く輝く、コシの強い讃岐うどんを、  
澄みわたる黄金の出汁が引き立てます。  
そして山海の幸の旨味を凝縮。  
当店自慢の絶品をぜひご賞味ください。

\*写真はイメージです。

一人前 二、九〇〇円 税込

※二人前より承ります。

車海老	白菜	高野豆腐
ずわい蟹	春菊	椎茸
はまぐり		
ほたて		
たこ		
鶏肉	えのき	
じやこ天	南瓜	
京風がんもどき	人参	
餅巾着	わかめ	
こんにゃく	讃岐うどん	

お持ち帰りの場合、税率が異なるため別価格となります。

うどんすき

# 温かいむうどん



讃岐うどん  
七〇〇円 税込

「康岐」の伝統を  
シンプルに味わいたい方へ。

お持ち帰りの場合、税率が異なるため別価格となります。



釜玉うどん  
七五〇円 税込

濃厚な黄身が麺とからみ合う幸せ。



生醤油うどん  
七〇〇円 税込

出汁が効いた生醤油をたっぷりと。



きつねうどん  
八八〇円 税込

甘辛く煮たやわらかな油揚げが主役。



釜上げうどん  
一、一〇〇円 税込

アツアツ、もちもち。  
(約1.5人前)



季節を問わず人気、  
鶏肉となめこの相性は抜群です。

一、三八〇円 税込

## 名物 鶏なめこ鍋うどん

越後

当店三大

鍋焼きうどん

其の一



当店三大  
鍋焼きうどん  
其の三

田舎味噌煮込みうどん  
一、三八〇円 税込

お持ち帰りの場合、税率が異なるため別価格となります。

信州味噌のコクやまろやかさで  
美味しさが際立ちます。  
創業以来、鶏なめこ鍋うどんと  
人気を二分してきました。

名物 信州

ピリ辛葱豚うどん 九五〇円 税込  
唐辛子味噌を活かした、ちょっと辛めの逸品。



九五〇円 税込



八八〇円 税込



小ライス付

じやこ天うどん 九五〇円 税込  
小魚の旨味が凝縮された、風味豊かなじやこ天入り。



お持ち帰りの場合、税率が異なるため別価格となります。



小ライス付

じやこ天うどん 九五〇円 税込  
小魚の旨味が凝縮された、風味豊かなじやこ天入り。



九八〇円 税込

# 冷たいむうどん



七〇〇円 税込

お持ち帰りの場合、税率が異なるため別価格となります。

# 天海老ふらうどん

職人の技と心。  
揚げたての天ぷらとともに。

一、六〇〇円 税込



お持ち帰りの場合、税率が異なるため別価格となります。

# 焼きもちと舞茸天のうどん

焼きもち、さらに舞茸天ぶらものつて、  
腹持ちが良い逸品。

九八〇円 税込



野菜天ぶらうどん

舞茸・なすなど多彩な野菜の天ぶらを添えて。

一、一〇〇円 税込

# 峠越えうどん

風味豊かな出汁とろろと食す、  
滋味溢れる逸品。

八〇〇円 税込



一、一〇〇円 税込



一、一〇〇円 税込



お持ち帰りの場合、税率が異なるため別価格となります。

肴

讃岐おでん

讃岐出汁が  
具材の芯まで染みています。

700円 税込



お持ち帰りの場合、税率が異なるため別価格となります。

九条葱餃子  
九条葱の香りと甘味がギュッと凝縮。

600円 税込



出汁巻玉子  
職人のこだわり。

700円 税込

柳川  
あさりがたっぷり入っています。  
むきあさりの

700円 税込



逸品と酒

お飲み物

うどんの前にちょっと一杯。

むすび うどん



まぐろブツ 六五〇円 税込

定番。お酒のつまみにぴったりです。

手作り青竹豆腐 五〇〇円 税込

国産大豆使用。なめらかな口当たり。

山芋の梅和え 五〇〇円 税込

梅肉としそで、さっぱりとした味わい。

ハルピンキャベツ 三八〇円 税込

とうがらしとニンニクのきいた浅漬け。

三八〇円 税込

# 讃岐名物



親鶏もも焼き（丸亀風）七〇〇円 税込

丸亀の漬けめで、スペインシーナ味を再現。



手羽先尾張揚げ

甘辛タレが、味の決め手です。

六五〇円 税込

ごぼうのピリ辛揚げ

五〇〇円 税込

揚げたての厚揚げ

五〇〇円 税込

うどんのかりんとう

二〇〇円 税込

# 甘味

とっておきの冷んや～りデザートで甘～いひとときを。



白玉信玄アイス  
バニラアイスと白玉に黒蜜ときな粉を  
トッピングした和風アイスです。  
五百〇〇円 税込



抹茶わらびもち  
アイスクリーム  
ほろ苦い風味とほど良い甘味が絶妙。  
五百〇〇円 税込



クリーム  
白玉あんみつ  
アイスも白玉も添えた欲張りあんみつです。  
七〇〇円 税込



若鶏の唐揚げ  
柔らかくて、ジューシーな一品。

六五〇円 税込



じやこ天  
小魚を丸ごとすり身にして揚げた、四国の郷土料理。

六〇〇円 税込



タコのピリ辛揚げ  
ピリ辛なタコの歯応えがあとをひきます。

六五〇円 税込



ポテトフライ  
当店自慢のカリカリポテト。

五〇〇円 税込



手羽先尾張揚げ



ごぼうのピリ辛揚げ

五〇〇円 税込



揚げたての厚揚げ

五〇〇円 税込



うどんのかりんとう

二〇〇円 税込

JAPANESE BEER

# ビール

アサヒ  
スーパードライ

アサヒ  
ドライゼロ

シャープな喉ごし、クリアな後味。

アサヒ  
ドライゼロ  
（小瓶）三九〇円  
税込

アサヒ  
ドライゼロ  
（中瓶）六四〇円  
税込

SUPER  
“DRY”

ノンアルコール／ビールテイスト清涼飲料

アサヒ  
ドライゼロ  
（小瓶）三九〇円  
税込

プレミアム  
ハイボール

WOODFORD RESERVE  
WOULD FORD RESERVE WHISKY  
草やかでフルーティな香り。  
少数生産のプレミアム  
クラフトバーボン。

プレミアムハイボール

「ウッドフォードリザーブ」

六〇〇円  
税込

余市ハイボール

「シングルモルト余市」

むすびハイボール

「プラツクニッカスペシャル」

六〇〇円  
税込

# ハイボール

# 日本酒

JAPANESE-SAKE

## 銘柄地酒

全国の蔵元より厳選！

個性溢れる多彩な銘酒を堪能ください。

新潟

純米大吟醸  
北雪



米だけで長期低温発酵。  
バランスの良い芳醇な香  
り。佐渡の銘酒。〈一合〉1,080円税込

純米大吟醸  
八海山



透明感のある綺麗で上品な  
甘み。切れよく飽きの来ない  
純米大吟醸。〈一合〉1,380円税込

秋田

純米大吟醸  
高清水



程良い酸味と上品な  
旨みが口の中で柔らかく  
広がります。〈一合〉950円税込

純米吟醸  
高清水  
デザート純吟



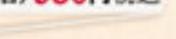
豊かな酸味。  
ほんのりとした  
甘さ。〈90ml〉750円税込

宮城

純米酒  
浦霞



純米辛口  
浦霞



心地良い香りとしっかりとした  
米の旨味。飲み飽きない  
後味のキレ。〈一合〉950円税込

山口

純米大吟醸  
獺祭



磨き三割九分  
不動の人気。華やかな  
香りと綺麗のような綺麗な  
甘味が絶妙。〈一合〉1,380円税込

応援しています！

当店は「平成30年7月豪雨」  
の被害に遭われた『獺祭』製造元  
の旭酒造㈱を、商品の販売を  
通じて応援しています。

高知

普通酒  
土佐鶴 良等酒



淡麗でスッキリとした  
味わい。口当たりがよく  
飲み易さが特徴。〈一合〉750円税込

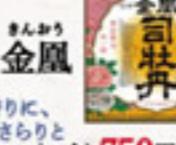
純米吟醸  
土佐鶴 銘鶴



爽やかな吟醸香に  
スッキリとした味わい。  
絶妙な余韻。〈一合〉830円税込

本醸造

司牡丹 金鳳



晴れやかな香りに、  
膨らむ旨みとさらりと  
した後口。〈一合〉750円税込

特別純米酒  
醉鯨



香りは控えめに、特有の  
酸味とキレがある。食中酒  
としても最適。〈一合〉770円税込

青川

純米吟醸  
金陵 濃藍



爽やかな果実香と  
なめらかな旨味が  
調和しています。〈一合〉830円税込

純米酒

金陵 うどん酒



うどんに合う酒  
淡麗で旨味があり、  
うどんの出汁と  
良く合います。〈一合〉830円税込

清酒 大徳利 (冷または燙)

690円税込

芳醇な味わいで飲み応えある辛口の日本酒です。

