





※写真は海老天味噌煮込みうどんです

### 味噌

## 味噌煮込みうどん

単品 九二八

当店の味噌煮込みうどんは赤味噌と白味噌を使用。煮れば煮るほど独特の甘みと酸かな苦みで、美味しくなる一品。当店こだわりの平打ち煮込み麺は特製味噌によく絡み相性も抜群です。

◆海老天味噌煮込みうどん 一、二〇〇  
 十かやくおにぎり(2個) 三〇〇 十白ごはん 二一九

どちらかお選びください。お味噌もご用意。  
 麺のかたさ 中 太  
 かため 柔らかめ



※写真はごぼう天カレーうどんです

### カレー

## カレーうどん

単品 九二八

どよみの強いカレーですが、当店特製の平打ち煮込み麺に絡みつく。三重のカレーうどん達がひそかに楽しんでいる極上のカレーうどん。サクサクのごぼう天もカレーに合ってます。これがおまたげ!

◆ごぼう天カレーうどん 一、二〇〇  
 ◆肉ダブル 一四一九

十かやくおにぎり(2個) 三〇〇 十白ごはん 二一九



### 牛すじ

## 牛すじうどん

単品 九二八

当店自慢の牛すじは国産の牛すじ肉を丁寧に下処理し、秘伝の甘辛だし醤油でじっくり六時間、どろどろになるまで煮込みました。牛すじの旨味たっぷりな糖をうどんに絡ませて食べるのが通の楽しみ方。絶品の一品です。

十かやくおにぎり(2個) 三〇〇 十白ごはん 二一九

### だし

## 玉子とじ トッピングができます。



肉うどん 八一九

きつねうどん 八一九

玉子とじわかめうどん 七二八

天ぷらうどん 八一九

かき揚げうどん 六八二

ごぼうかき揚げうどん 八一九

### 生醤油

## かま玉うどん

単品 六八二



明太バターうどん 七二八

さぬきうどん 六二八



### つゆ

## 海老おろしうどん

単品 九二八



ざるうどん 六八二



### お試しあれ!!

## 新作トッピング

牛すじ	五八二
とんかつ	五八二
肉	四一九
きつね	四一九
玉子とじ	二一九
とろろ	二一九
わかめ	二一九
おろし	一〇〇
ほうれん草	一〇〇

### トッピング

半熟たまご天	二一九
ちくわ天	一八二
えび天	一八二
いか天	一八二
ささみ天	一八二
ごぼうかき揚げ	一八二
温泉たまご	一八二
納豆	一八二
生たまご	一〇〇
ネギ大盛り	一〇〇
ご飯物	
かやくおにぎり	三〇〇
卵かけごはん	三〇〇
白ごはん	二一九