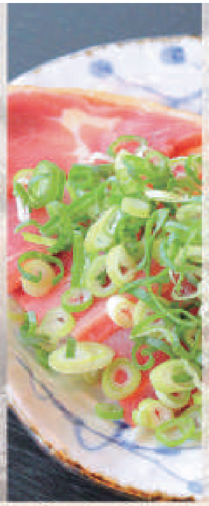
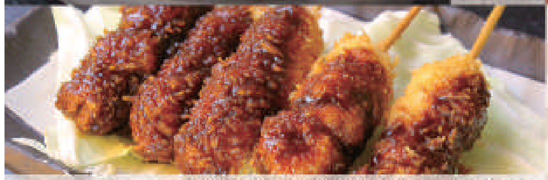
おしながき

おすすめ
牛すじ煮 六八二

宮崎産地鶏 炭焼き 八六四



宮崎産地鶏 さしみ 八六四



ひれ串カツ（5本） 六八二

選べるソース3種	ソース	みそ	カレー

鶏唐揚げ	六八二
手羽先唐揚げ	六八二
きゅうりの自家製醤油漬け	三五五
白菜漬け	三五五
たまご天	二七三
ささみ天	四六四
イカ磯辺揚げ	四六四

- えだまめ
- 板わさ
- たこわさ
- チャンジャ
- じゃこおろし
- なめこおろし
- えびせん

各 四九一

博多めんたいこ 六八二

ちくわ天 三七八

角ハイボール
四六四

愛され続ける美味しさ。
飲み飽きない、爽快な味。

アサヒスーパードライ
五六四

瓶ビール	六〇〇
ノンアルコールビール	四六四

日本酒
- あつかん 五六四
- 冷酒 八一九

焼酎
- 麦
- 芋
- 米

各 五一九

ロック / 水割 / お湯割

こちら上より飲み方をお選びください。

酎ハイ
- レモンハイ
- 巨峰ハイ
- 梅ハイ
- 青りんごハイ
- 緑茶ハイ

各 五一九

ソフトドリンク
- ウーロン茶
- 緑茶
- コーラ
- オレンジ

各 三五五

価格は全て税抜でございます。写真はイメージです。

丸一名物
ごぼう天カレーうどん
一三八二

丸一のこだわり

麺
独特のコシと風味のある、丸一の「麺」。これを生み出すために「粉」の配合からこだわり続けています。生麺には、うどん用小麦の生産に適したオーストラリア産を主体に国産一等粉が配合されております。煮込み麺にはあえてオーストラリア産のみを使用することで煮込みに適したコシと旨味を作り出しております。もちろん、漂白剤、着色料などの食品添加物は一切添加されていません。

出汁
厳選された「いりこ」と昆布だしをベースに、各素材の持ち味を最大限に抽出した、風味の強い「一番だし」。のみを使用し、この「一番だし」を独自配合した七種類の厳選醤油をブレンドした「かえし」をみ、独自の割合であわせた「かけだし」。さば節、宗田節、鰹節、うるめいわし等の四種類のだし素材を使用してじっくり時間をかけてとった「だし」に、厳選した七種類の本醸造醤油を試行錯誤し続け、行き着いた丸一独自の割合でブレンドすることで、より深みとコクのある味に仕上げた「つけだし」。つけだしには、つけだしの、かけだしには、かけだしの、それぞれのベストな配合を工夫しています。

醤油
全国各地から選び抜いた二種類の醤油をブレンドすることで、味にこくと深みを持たせ、丸一こだわりのうどんと最も相性が良くなるように調整しています。また、ザラメの他に数種類の甘み原料を配合することで、すっきりとした甘さになるように仕上げています。醤油やザラメ等、全ての原料を加えてから一度、加熱することで、味に一体感を持たせ、香味がまろやかになるように製造工程の面でも工夫しています。素材おろしうどんやきつねうどんにはもちろん、最後のサクサク天ぷらとの相性も抜群です。

当店はご注文頂いてから生麺を茹で始めますのでお時間いただきます。ご了承くださいませ。

丸一うどんを美味しく食べるルール

当店ではそれぞれのうどんを最高の状態でお出ししております。うどんが届きましたら無礼講。友人・先輩・上司を差し置いて麺が伸びる前に最高の状態でお召し上がりください。

◆だし

五子とじ トッピングできます。

肉うどん 九八二 温
きつねうどん 八六四 温
天ぷらうどん 九八二 温 冷
五子とじわかめうどん 八一九 温
ごぼうかき揚げうどん 九八二 温 冷
かけうどん 七二八 温 冷

◆生醤油

五子とじ トッピングできます。

かま玉うどん 七二八 温 冷
明太バターうどん 七七三 温
さぬきうどん 六八二 温 冷

◆つゆ

五子とじ トッピングできます。

海老おろしうどん 一一八二 温 冷
ざるうどん 七二八 温 冷

味噌

海老天味噌煮込みうどん（えびてんみそ） 一三八二

どちらかお選びください。普通もございます。
麺のかたさ：かため／柔らかめ

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微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。

◆味噌煮込みうどん 単品 一一八二
＋かやくおにぎり（2個） 三七八
＋白ごはん 二四六

カレー

ごぼう天カレーうどん 一三八二

どちらかお選びください。
麺のかたさ：普通／柔らかめ

とろみの強いカレーだしが当店特製の平打ち煮込み麺に絡みつく。三食のカレーうどん通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これがまた旨い。

◆カレーうどん 単品 一一八二
◆肉ダブル 十四五五
＋かやくおにぎり（2個） 三七八
＋白ごはん 二四六

牛すじ

牛すじうどん 一一八二

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、とろっとろになるまで煮込みました。牛すじの旨味たっぷりな脂をうどんに絡ませて食べるのが通の楽しみ方。絶品の一杯です。

＋かやくおにぎり（2個） 三七八
＋白ごはん 二四六

お試しあれ!!

新作トッピング

牛すじ 六八二
とんかつ 六八二
肉 四五五
きつね 一枚 四五五
五子とじ（だしのみ可） 二一九
とろろ 二一九
わかめ 一二八
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 二五五
ちくわ天 二一九
えび天 一本 二一九／二本 四二七／三本 六五五
ささみ天 二一九
いか天 二一九
ごぼうかき揚げ 二一九
温泉たまご 二一九
納豆 二一九
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（二個） 三七八
卵かけごはん 三五五
白ごはん 二四六

※価格は全て税抜でございます。写真はイメージです。