




**うどん**  
Kamaage-Udon (Boiled noodles)  
→ 


**温**  
当店イチオシ  
「味をつくらず、味をひき出す」  
釜揚げうどん  
MEDIUM LARGE 280円 (並) 380円 (大)  
EXTRA-LARGE → 480円 (特)  
特大鍋で、ドーンとお得  
FAMILY SIZE → 釜揚げ 家族うどん  
1,230円 (並6玉入り)

**Kama taka-Udon**  
(Boiled noodles with egg)  
↑ 


**温**  
食べたらやみつき  
釜玉うどん  
340円 (並) 440円 (大)  
↑ MEDIUM LARGE

**Mentai kama taka-Udon**  
(Boiled noodles with egg and with cod roe)  
↑ 


**温**  
女性に大人気  
明太釜玉うどん  
400円 (並) 500円 (大)  
↑ MEDIUM LARGE

**Tororo soyuu-Udon**  
(Boiled noodles with Grated yam)  
↑ 


**温 冷**  
わさびでキリッと  
とろろ醤油うどん  
340円 (並) 440円 (大)  
↑ MEDIUM LARGE

**← Bukake-Udon**  
(Boiled noodles with soy-sauce flavored soup)  
↑ 


**温 冷**  
讃岐ならではの  
ぶっかけうどん  
280円 (並) 380円 (大)  
↑ MEDIUM LARGE

**Toro tama-Udon**  
(Boiled noodles with Soft-boiled egg)  
→ 


**温 冷**  
とろとろ  
とろ玉うどん  
390円 (並) 490円 (大)  
↑ MEDIUM LARGE

**Oroshi soyuu-Udon**  
(Boiled noodles with Grated radish and soy sauce soup)  
↓ 


**温 冷**  
すっきりと、さっぱり  
おろし醤油うどん  
340円 (並) 440円 (大)  
↑ MEDIUM LARGE

**Carry-Udon**  
(Boiled noodles with carry sause)  
↓ 

**温**  
懐かしの味  
カレーうどん  
390円 (並) 490円 (大)  
↑ MEDIUM LARGE

**Kake-Udon**  
(Boiled noodles basic style)  
↓ 

**温**  
うまさの大定番  
かけうどん  
280円 (並) 380円 (大)  
↑ MEDIUM LARGE

**Zaru-Udon**  
(Boiled noodles and soy sauce soup)  
Put the soup separately  
↓ 

**冷**  
のどごし別格  
ざるうどん  
280円 (並) 380円 (大)  
↑ MEDIUM LARGE

**ごはん**  
天丼用ごはん 130円  
うどん注文口で、ご注文ください。  
↑ Rice

**トッピング Topping**  
大根おろし 60円  
とろろ 60円  
↑ Grated radish Grated yam

明太子 60円  
温泉玉子 60円  
↑ Grated radish Grated yam

きつねあげ 130円  
↑ Deep fried tofu

揚げたてサクサク天ぷら Tenpura (put on the noodles, or eat separately)

[アレルギー表はこちら](#)

**Vegetable tempura**  
うどんと相性抜群  
野菜かき揚げ  
さくっと衣に野菜の甘さ引き立つ。  
130円 (1ヶ)

**Chicken tempura**  
鶏肉のうまさ絶品  
かしわ天  
これがフライドチキン讃岐風。  
120円 (1ヶ)

**Shrimp tempura**  
やっぱり王様  
えび天  
うどんをたちまちご馳走にします。  
140円 (1ヶ)

**Squid tempura**  
歯ごたえも美味しい  
いか天  
さっくり衣の中にふりっぷりの身。  
110円 (1ヶ)

**Sweet potato tempura**  
女性に大好き  
さつまいも天  
衣の中にほっくり甘みが広がります。  
90円 (1ヶ)

**Eggplant tempura**  
夏野菜の雄  
なす天  
だしにつけてよし、だし醤油で旨し。  
90円 (1ヶ)

**Pumpkin tempura**  
ほっこり、あま〜い  
かぼちゃ天  
甘みで、うどんを引き立てる逸品。  
90円 (1ヶ)

**Fish sausage tempura**  
地元の超定番メニュー  
ちくわ天  
讃岐といったら、まずちくわ天。  
110円 (1ヶ)

**Whiting tempura**  
淡泊な味わい  
きす天  
江戸前天ぶらの代表格を讃岐にも。  
110円 (1ヶ)

**Soft-boiled egg tempura**  
讃岐で評判  
半熟玉子天  
熱々とりと、くずれる黄身。  
110円 (1ヶ)

手造りいなり・おむすび Rice ball and Sushi in fried tofu

[アレルギー表はこちら](#)

**いなり**  
お揚げが自慢  
自家製。ジューシーな人気者。  
100円 (1ヶ)

**Rice ball (Grilled salmon)**  
北の海から  
鮭  
脂ののった鮭を厳選吟味しています。  
130円 (1ヶ)

**Rice ball (Plum)**  
これぞ、日本の味  
梅  
このおいしさが、おむすび基本のき。  
130円 (1ヶ)

**Rice ball (cod roe)**  
辛さが絶妙  
明太子  
厳選したお米の甘さをいかす海の幸。  
130円 (1ヶ)

**Rice ball (Kelp)**  
海幸おむすび  
こんぶ  
のりとのマッチングも抜群です。  
130円 (1ヶ)