

つわたい うどん

[SET / 全てのメニューにセットです]

- お好きなうどん
udon noodles
- えらべるおやつ
small dishes selection
- ドリンクビュッフェ
drink bar

めんの
大盛り
[+¥250]

おすすめの
トッピングで
美味しく
楽しむ

お味噌汁

豚しゃぶとトマトの
胡麻だれうどん

¥1,409 (¥1,550)

cold sesame sauce udon
with pork shabu-shabu
and tomato



おすすめのトッピング
レタス・小海老・温泉卵・肉味噌

焼きなすと蒸し鶏の
胡麻だれうどん

¥1,500 (¥1,650)

cold sesame sauce udon
with grilled eggplant
and steamed chicken



おすすめのトッピング
レタス・豚しゃぶ・温泉卵・肉味噌

づけまぐろの
胡麻だれとろろうどん

¥1,545 (税込¥1,700)

cold sesame sauce udon
with marinated tuna and grated yam



おすすめのトッピング
温泉卵・とろろ・小海老・いくら

温玉のせ
[+¥250]

いくら
[+¥500]

Sesame
Sauce
Udon

写真はトッピングを
のせた状態です。
[いくら・温泉卵]

梅 しそ Uma Shiso Udon

トマトとじゃこの
梅しそうどん

¥1,318 (¥1,450)

cold plum and shiso sauce udon
with tomato and
dried young sardines



おすすめのトッピング
韓国海苔・小海老・大根おろし

さっと焼いた帆立と
韓国海苔の梅しそうどん

¥1,682 (¥1,850)

cold plum and shiso sauce udon
with lightly grilled scallops
and korean seaweed



おすすめのトッピング
温泉卵・小海老・大根おろし

蒸し鶏とアボカドの
梅しそうどん

¥1,636 (¥1,800)

cold plum and shiso sauce udon with
steamed chicken and avocado



おすすめのトッピング
韓国海苔・小海老・大根おろし

大根おろし
[+¥250]

写真はトッピングを
のせた状態です。
[大根おろし・豚しゃぶ]

冷やし Cold Daabi Udon

とろろといくらの
さっぱりおろしうどん

¥1,545 (¥1,700)

cold udon in dashi broth
with grated yam, salmon roe,
and grated daikon radish



漬けまぐろ
[+¥500]

おすすめのトッピング
温泉卵・漬けまぐろ・小海老



写真はトッピングを
のせた状態です。
[漬けまぐろ・小海老]

たっぷりねぎの
冷やしたぬきうどん
温玉のつけ

¥1,318 (¥1,450)

cold tanuki udon with green onions,
tempura flakes, soft-boiled egg



おすすめのトッピング: とろろ昆布・生青海苔・大根おろし・豚しゃぶ

しらすと梅の
柚子胡椒おろしうどん

¥1,500 (¥1,650)

cold udon in dashi broth
with shirasu, plum and grated yuzu pepper



おすすめのトッピング: 温泉卵・漬けまぐろ・小海老

豚とレタスの
冷しゃぶうどん

¥1,545 (¥1,700)

cold udon in dashi broth
with boiled pork and lettuce



おすすめのトッピング: 大根おろし・とろろ・温泉卵・きのこ

えびとアボカドの
冷製ジェノベーゼうどん

¥1,636 (¥1,800)

cold genovese sauce udon
with shrimp and avocado

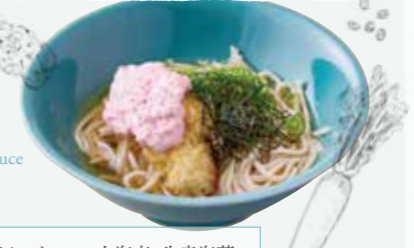


おすすめのトッピング: ベーコン・きのこ・パルメザンチーズ

鶏天タルタルの
つゆかけうどん

¥1,727 (¥1,900)

cold udon in dashi broth
chicken tempura and tartar sauce

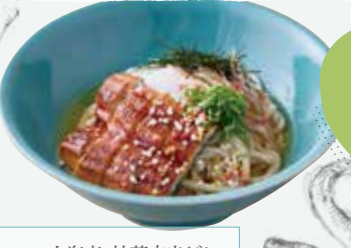


おすすめのトッピング: 大根おろし・きのこ・小海老・生青海苔

うな玉の
冷やしかけうどん

¥1,909 (¥2,100)

cold udon in dashi broth
with eel, soft-boiled egg



おすすめのトッピング: きのこ・小海老・抹茶玄米だし

抹茶玄米だし
[+¥300]
冷やしお茶漬けに
アレンジできます

豆乳 Shoyu Cream Udon



明太子の
豆乳クリームうどん
cold soy milk cream sauce udon
with mentaiko

¥1,364 (¥1,500)

おすすめのトッピング: 温泉卵・パルメザンチーズ・きのこ・蒸し鶏



豆乳ピリ辛坦々
のおうどん
spicy tantan with
cold soy milk cream sauce base

¥1,591 (¥1,750)

おすすめのトッピング: きのこ・小海老・蒸し鶏

きのこ
[+¥300]

レタス
[+¥250]

写真はトッピングをのせた状態です。[レタス・きのこ]

めんいろいろ、
トッピングいろいろ。
こだわりアレンジいろいろ。

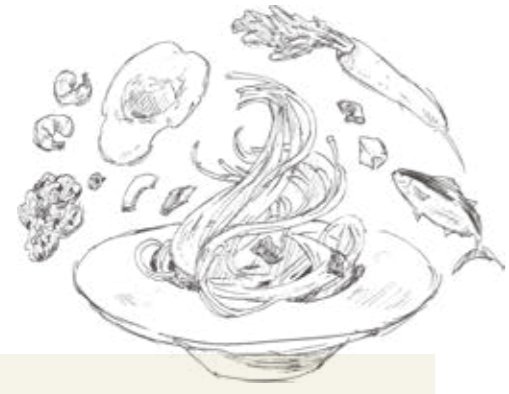


Topping

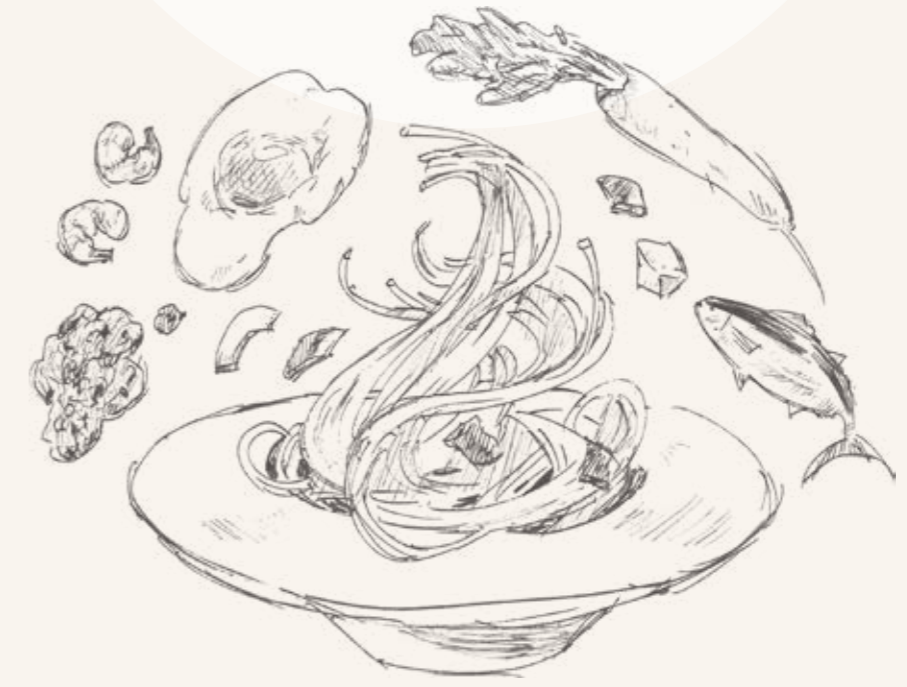
おすすめのトッピングは
各メニューをご覧ください。

- | | | |
|-----------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| 温泉卵
¥227 ¥250 | 梅干し
¥273 ¥300 | パルメザンチーズ 2倍
¥364 ¥400 |
| パルメザンチーズ
¥227 ¥250 | しらす
¥273 ¥300 | 肉味噌
¥364 ¥400 |
| 大根おろし
¥227 ¥250 | とろけるチーズ
¥273 ¥300
*温かいうどんのみ | 蒸し鶏
¥364 ¥400 |
| 韓国海苔
¥227 ¥250 | きのこ
¥273 ¥300 | 小海老
¥364 ¥400 |
| 生青海苔
¥227 ¥250 | とろろ
¥273 ¥300 | いくら
¥455 ¥500 |
| レタス
¥227 ¥250 | 焼きもち(2枚)
¥273 ¥300 | 漬けまぐろ
¥455 ¥500 |
| アボカド
¥318 ¥350 | 明太子
¥300 ¥330 | 豚カツ(ハーフサイズ)
¥455 ¥500 |
| ベーコン
¥345 ¥380 | とろろ昆布
¥300 ¥330 | 抹茶玄米だし
¥273 ¥300 |
| 豚しゃぶ
¥345 ¥380 | | |

めんの
大盛り
[+¥250]



Udon Menu



Noodle

めんのこだわり。

小麦粉と相性の良い野菜や穀物などを練り合わせた自慢のオリジナルうどんです。
“もちもちの食感”と“素材の味”をお楽しみください。

基本のめん

全粒粉のめん
whole wheat

小麦の表皮、胚芽、胚乳を
全て粉にした、栄養価の高い麺です。

選べるめん [+¥227 (¥250)]

ほうれん草のめん spinach ビタミンや鉄分を多く含んだ、 彩り鮮やかな麺です。	柚子のめん yuzu もちもちした食感が楽しめる 風味豊かな味わいの麺です。	黒胡麻のめん black sesame 風味豊かな黒胡麻を たっぷり練り込んだ麺です。	かぼちゃのめん pumpkin かぼちゃのほのかな香りと 鮮やかな色が美しい麺です。
---	---	--	---

食物アレルギーが心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください。
価格表記の()内は税込価格です。
当店のお米は全て国産米を使用しております。
季節や仕入れの状況により内容が変わることがございます。
イラスト、写真は商品のイメージ画像です。

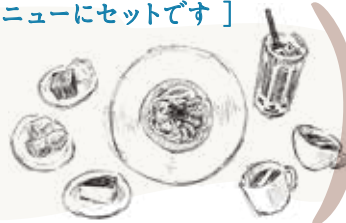
If you have any concerns about food allergies, please inform our staff.
Prices in parentheses include tax.
We always use domestically produced rice in our cafe.
The contents of the dishes may change depending on the season and what is available on the day.
The illustrations and photos in the menu book and in-store displays are for reference only.

おたがい
おうどん

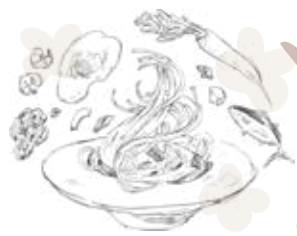
めんの
大盛り
[+¥250]

[SET/全てのメニューにセットです]

- お好きなうどん
udon noodles
- えらべるおやつ
small dishes selection
- ドリンクビュッフェ
drink bar



おすすめ
の
トッピング
で
もっと楽しく
美味しく



豆乳のクリーム



温泉玉子とチーズの
明太子クリームうどん

warm soy milk and mentaiko cream sauce udon
with mentaiko, soft-boiled egg and cheese

¥1,500 (¥1,650)

おすすめのトッピング
ベーコン・小海老・きのこ・パルメザン2倍



小海老
Topping
[+¥400]

写真はトッピングを
のせた状態です。
[小海老・パルメザン]

Soy
Cream
Udon



しゃっきりレタスと蒸し鶏の
豆乳クリームうどん

warm soy milk cream sauce udon
with lettuce and steamed chicken

¥1,455 (¥1,600)

おすすめのトッピング
パルメザンチーズ・小海老・ベーコン

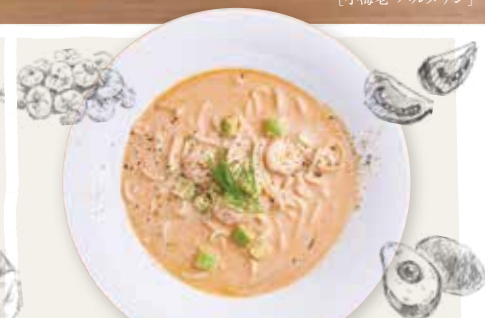


豆乳ピリ辛坦々の
おうどん

spicy tantan
with warm soy milk cream sauce base

¥1,591 (¥1,750)

おすすめのトッピング
きのこ・小海老・レタス



小海老とアボカドの
豆乳トマトクリームうどん

warm soy milk tomato cream udon
with shrimp and avocado

¥1,682 (¥1,850)

おすすめのトッピング
ベーコン・きのこ・蒸し鶏

カレー

とんかつのっけカレーうどん

warm pork cutlet curry udon

¥1,727 (¥1,900)

おすすめのトッピング
とろけるチーズ・きのこ・焼き餅・温泉卵



焼き餅
[+¥300]

とろける
チーズ
[+¥300]

写真はトッピングをのせた状態です。[焼き餅・チーズ]

グラタン

アボカドと小海老のグラタンうどん

ovened gratin style udon with avocado and shrimp

¥1,864 (¥2,050)

おすすめのトッピング
きのこ・チーズ増し(とろけるチーズ)・明太子



明太子
[+¥330]

きのこ
[+¥300]

写真はトッピングをのせた状態です。[きのこ・明太子]

みだし
in Broth



きのこ
[+¥300]

豚しゃぶのはりはり
柚こしょうみぞれの
うどん

¥1,545 (¥1,700)

udon in warm broth soup with pork shabu-shabu,
yuzu pepper and grated daikon radish

おすすめのトッピング: 温泉卵・とろろ昆布・きのこ



写真はトッピングをのせた状態です。
[蒸し鶏・きのこ]

生青のりと山芋の
温玉うどん

¥1,409 (¥1,550)

udon in warm broth soup with fresh green laver,
grated yam and soft-boiled egg

おすすめのトッピング: 蒸し鶏・とろろ昆布

クリーム

Cream



写真はトッピングをのせた状態です。
[パルメザンチーズ2倍]

白いクリームの下に、
出汁の効いたカレーうどん又は
明太子うどんが隠れています。

白いクリームうどん
[明太子/カレー]

warm white creamy udon
[mentaiko or curry]

¥1,682 (¥1,850)

おすすめのトッピング
パルメザンチーズ2倍・温泉卵・きのこ

カーボナーラ
Carbonara

写真はトッピングをのせた状態です。
[アボカド・きのこ]



アボカド
[+¥350]

厚切りベーコンのカルボナーラ

carbonara udon with thick-cut bacon

¥1,636 (¥1,800)

おすすめのトッピング
明太子・きのこ・小海老・豚しゃぶ

旨辛カルボナーラ

spicy and flavorful carbonara udon
with thick-cut bacon

¥1,636 (¥1,800)

おすすめのトッピング
きのこ・小海老・豚しゃぶ

for kids

お子さま
うどん

ドリンクビュッフェ付き

小学生以下のお子さま
が対象となります。



ドリンク
ビュッフェ
付き

お子さまカルボナーラうどん

for kids / carbonara udon

¥909 (¥1,000)



ドリンク
ビュッフェ
付き

お子さまきつねうどん


for kids / udon with deep-fried tofu

¥909 (¥1,000)

写真はイメージです。

めんの色 デザート

Dessert

すべてのデザートに
ドリンクビュッフェ  が
ついています。



黒みつときなこのパフェ
brown sugar syrup and soy flour parfait
¥1,091 (¥1,200)



抹茶とココナッツのパフェ
matcha and coconuts parfait
¥1,091 (¥1,200)



キャラメルナッツパフェ
caramel nuts parfait
¥1,091 (¥1,200)



瀬戸内レモンのケイク
setouchi lemon cake
¥1,000 (¥1,100)



ガトーショコラとバニラアイス
chocolate cake and vanilla ice cream
¥1,000 (¥1,100)

Drink

おのけもの

アサヒ スーパードライ 一瓶ー
Asahi Super Dry -bottle-
¥700 (¥770)

ドリンクビュッフェ
Drink buffet
¥545 (¥600) 

価格表記の()内は税込価格です。イラスト、写真は商品のイメージ画像です。