

おたがい
うどん

1. お好きなうどんをお選びいただけます。
2. 次に、好きなおやつを3つどうぞ。
3. ドリンクビュッフェ で飲み放題!

めんの大盛り
[+¥250]



豆乳クリーム



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

温泉玉子とチーズの
明太子クリームうどん

¥1,500 (¥1,650)

おすすめのトッピング
ベーコン・きのこ・パルメザン



Topping

小海老
[+¥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



warm soy milk cream sauce udon with lettuce and steamed chicken

しゃっきりレタスと蒸し鶏の
豆乳クリームうどん

¥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



spicy tantan with warm soy milk cream sauce base

豆乳ピリ辛坦々のおうどん

¥1,591 (¥1,750)

おすすめのトッピング
きのこ・小海老・レタス



warm soy milk tomato cream udon with shrimp and avocado

小海老とアボカドの
豆乳トマトクリームうどん

¥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



とんかつのつけカレーうどん
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



旨辛カルボナーラ

spicy 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



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・温泉卵・きのこ



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

豚しゃぶのはりはり
柚こしょうみぞれのおうどん

¥1,545 (¥1,700)



おすすめのトッピング: 温泉卵・きのこ

Carbonara



carbonara udon with thick-cut bacon

厚切りベーコンのカルボナーラ

¥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



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]

Kids UDON

※小学生以下のお子様限定

ドリンクビュッフェ付き

お子様うどんセット

¥909 (¥1,000)

お子さまカルボナーラうどん

for kids / carbonara udon

お子さまきつねうどん

for kids / udon with deep-fried tofu



New
グラタン
Gratin



クアトロフォルマッジョの
グラタンうどん

ovened gratin style udon with quattro formaggio

¥1,727 (¥1,900)

おすすめのトッピング
パルメザン・とろけるチーズ・焼き餅



茄子とボロネーゼの
グラタンうどん

ovened gratin style udon with eggplant and bolognese

¥1,727 (¥1,900)

おすすめのトッピング
温泉卵・きのこ・ベーコン



海老明太子チーズの
グラタンうどん

ovened gratin style udon with avocado and shrimp

¥1,636 (¥1,800)

おすすめのトッピング
きのこ・蒸し鶏・明太子

New
おでん
Stew



温玉チーズ
味噌煮込みうどん

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

¥1,591 (¥1,750)

おすすめのトッピング
とろけるチーズ・きのこ



New
ベニ
Ball



海老アボカドの
バジルクリームうどん

warm basil cream sauce udon with shrimp and avocado

¥1,545 (¥1,700)

おすすめのトッピング
パルメザンチーズ・きのこ・ベーコン



絶望の
ガーリックトマトうどん

warm spicy tomato garlic sauce udon

¥1,545 (¥1,700)

おすすめのトッピング
パルメザン・とろけるチーズ・ベーコン



しらすと青のりの
ペペロンチーノうどん

whitebait and seaweed peperoncino udon

¥1,545 (¥1,700)

おすすめのトッピング
アボカド・韓国海苔・いくら

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。

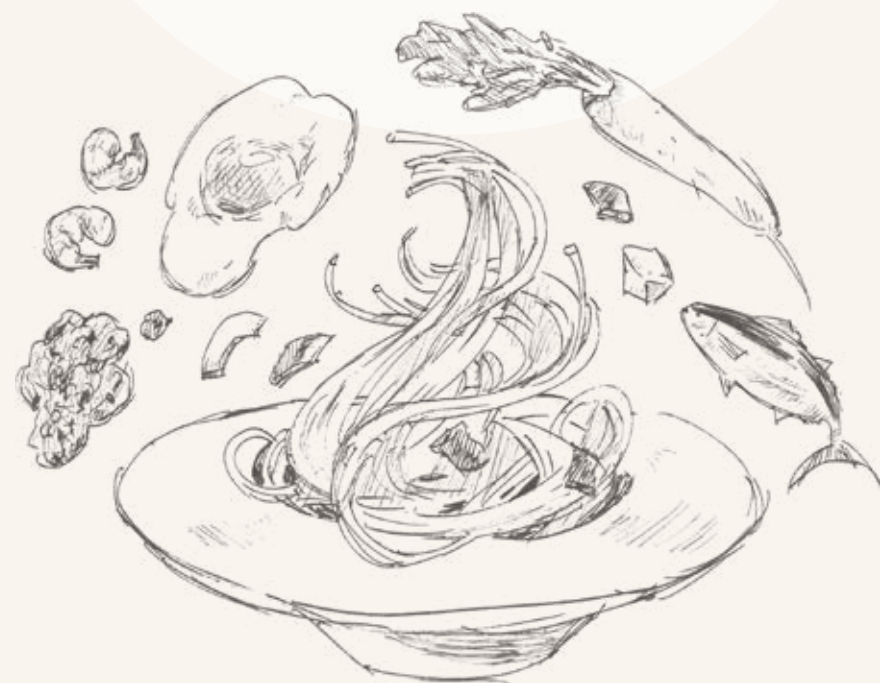
めんの
大盛り
[+¥250]

- 温泉卵 ¥227 ¥250
- パルメザンチーズ ¥227 ¥250
- 大根おろし ¥227 ¥250
- 韓国海苔 ¥227 ¥250
- レタス ¥227 ¥250

- 梅干し ¥273 ¥300
- しらす ¥273 ¥300
- とろけるチーズ ¥273 ¥300
*温かいうどんのみ
- きのこ ¥273 ¥300
- とろろ ¥273 ¥300
- 焼きもち(2枚) ¥273 ¥300
- 明太子 ¥300 ¥330
- アボカド ¥318 ¥350
- ベーコン ¥345 ¥380
- 豚しゃぶ ¥345 ¥380

- 肉味噌 ¥364 ¥400
- 蒸し鶏 ¥364 ¥400
- 小海老 ¥364 ¥400
- いくら ¥455 ¥500
- 漬けまぐろ ¥455 ¥500
- 豚カツ(ハーフサイズ) ¥455 ¥500

Udon Menu



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。

Noodle

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)]

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。

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。

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。

食物アレルギーがご心配のお客様は、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.

つめたい うどん

1. お好きなうどんを選びいただけます。
- 2 次に、好きなおやつを3つ どうぞ。
3. ドリンクビュッフェ で飲み放題！

めんの
大盛り
[+¥250]

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

cold sesame sauce udon
with marinated tuna and grated yam

¥1,545 (税込¥1,700)

おすすめトッピング
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



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]

蒸し鶏とアボカドの
梅しそうどん

cold plum and shiso sauce udon with
steamed chicken and avocado

¥1,636 (¥1,800)

おすすめトッピング
韓国海苔・小海老・大根おろし

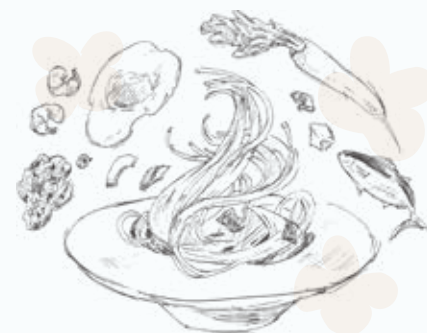
大根おろし
[+¥250]

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



トッピングの種類は
メニューブックの
裏面にご覧いただけます。

つめたい うどん

1. お好きなうどんを選びいただけます。
- 2 次に、好きなおやつを3つ どうぞ。
3. ドリンクビュッフェ で飲み放題！

めんの
大盛り
[+¥250]

豆乳
クリーム



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]

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)

おすすめトッピング
温泉卵・パルメザンチーズ
きのこ・蒸し鶏

つめたい
豆乳ピリ辛坦々
のうどん

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

冷
やし

とろろといくらの
さっぱりおろしうどん

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

¥1,545 (¥1,700)

漬けまぐろ
[+¥500]

おすすめトッピング
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]



豚とレタスの
冷しゃぶうどん

cold udon in dashi broth
with boiled pork and lettuce

¥1,545 (¥1,700)

おすすめのトッピング: 大根おろし・とろろ・温泉卵・きのこ

しらすと梅の
柚子胡椒おろしうどん

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

¥1,500 (¥1,650)

おすすめのトッピング: 温泉卵・漬けまぐろ・小海老



いつでも、
めん、
色いろ。
おやつ。

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。

men iroiro Parfait itsudemo oyatsu

¥1,091 (¥1,200)



黒みつときなこのパフェ
brown sugar syrup and soy flour parfait



抹茶とココナッツのパフェ
matcha and coconuts parfait



キャラメルナッツパフェ
caramel nuts parfait

men iroiro Curaçao Soda itsudemo oyatsu

¥818 (¥900)

ノンアルコール / Non-Alcoholic



気まぐれソーダ
バタフライピー × はちみつレモン
Butterfly Pea Honey Lemon Soda



ゆめごちソーダ
ブルーキュラソー × 桜
Blue Curaçao & Cherry Blossom Soda



おめかしソーダ
メロン × ミルク
Melon Milk Soda

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)   

Drink おのずから

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。

めん、色いろ。
いつでも、おやつ。