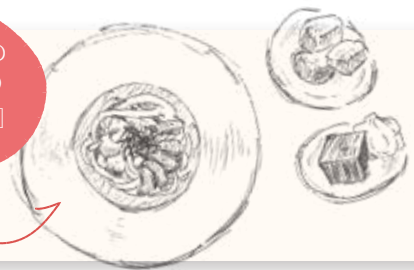


おたが、い
おうどん

好きなうどんをお選びいただけます。

すべてのうどんに、本日の小鉢が2つ 付きます。

めんの
大盛り
[+¥227]
(250)



豆
乳
ク
リ
ム

Soy
Cream
Udon



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

¥1,364 (¥1,500)

おすすめのトッピング
きのこ・パルメザンチーズ



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]



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

¥1,318 (¥1,450)

おすすめのトッピング
小海老・パルメザンチーズ



spicy tantan
with warm soy milk cream sauce base

豆乳ピリ辛坦々のおうどん

¥1,364 (¥1,500)

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

¥1,545 (¥1,700)

おすすめのトッピング
きのこ・温泉卵

New
ク
ア
ト
ロ
フ
ォ
ル
マ
ジ
ョ
の
グ
ラ
タ
ン
う
ど
ん
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
小海老・アボカド・きのこ



茄子とボロネーゼの
グラタンうどん

ovened gratin style udon
with eggplant and bolognese

¥1,591 (¥1,750)

おすすめのトッピング
温泉卵・きのこ



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
明太子・きのこ

New
お
い
し
い
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:
パルメザンチーズ・きのこ



カレー
Curry



とんかつのつけカレーうどん

warm pork cutlet curry udon

¥1,500 (¥1,650)

おすすめのトッピング
温泉卵・きのこ

カルボナーラ
Carbonara



旨辛カルボナーラ

spicy carbonara udon with thick-cut bacon

¥1,455 (¥1,600)

おすすめのトッピング
パルメザンチーズ・きのこ



白いクリームうどん[明太子/カレー]

warm white creamy udon [mentaiko or curry]

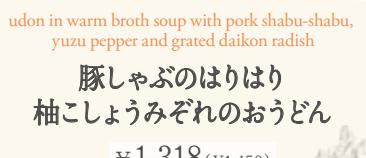
¥1,318 (¥1,450)

おすすめのトッピング
パルメザンチーズ・温泉卵・きのこ



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]

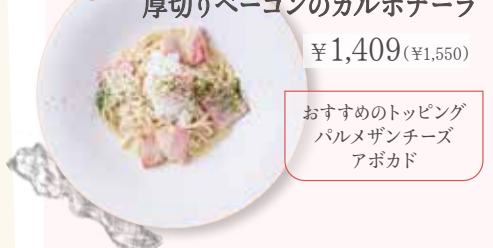
みだし
In Broth



豚しゃぶのはりはり
柚こしょうみぞれのおうどん

¥1,318 (¥1,450)

おすすめのトッピング:温泉卵・大根おろし



厚切りベーコンのカルボナーラ

carbonara udon with thick-cut bacon

¥1,409 (¥1,550)

おすすめのトッピング
パルメザンチーズ
アボカド

New
バ
ジ
ル
ク
リ
ム
う
ど
ん
Ball



小海老とアボカドの
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・温泉卵

New
ト
マ
ト
ク
リ
ム
う
ど
ん
Spicy



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
パルメザンチーズ・きのこ



トッピング いろいろ。アレンジ いろいろ。

Topping



温泉卵
¥182 (¥200)



パルメザンチーズ
¥182 (¥200)



大根おろし
¥182 (¥200)



レタス
¥182 (¥200)



きのこ
¥227 (¥250)



明太子
¥227 (¥250)



とろろ
¥227 (¥250)



アボカド
¥227 (¥250)



小海老
¥364 (¥400)



漬けまぐろ
¥364 (¥400)



いくら
¥545 (¥600)

唐揚げ 2個
¥364 (¥400)



Topping

小海老と
パルメザンチーズの
トッピング!



アラ カルト

Share!

フレッシュグリーンサラダ うどんフリット&人参ドレッシング ¥773 (¥850)

Fresh green salad with udon fritters and carrot dressing

ポテトフライ ケチャップ添え ¥636 (¥700)

French fries with ketchup

ポテトフライ サワークリームチリソース ¥727 (¥800)

French fries with sour cream chili sauce

唐揚げ 5個 ¥727 (¥800)

5 pieces of fried chicken



お飲みものメニュー

Alcohol

瓶ビール ¥636 (¥700)

Bottled beer

ハイボール ¥455 (¥500)

Whiskey and soda

レモンサワー ¥455 (¥500)

Lemon sour

カシス [オレンジ/ソーダ] ¥455 (¥500)

Cassis [Orange / Soda]

ワイン [赤/白] ¥455 (¥500)

Wine [Red / White]

梅酒 ¥455 (¥500)

Plum wine

日本酒 グラス ¥455 (¥500)

Sake

一合 ¥727 (¥800)

Drinks

コーヒー [hot/iced] ¥591 (¥650)

Coffee

紅茶 [hot/iced] ¥591 (¥650)

Tea

レモネード [hot/iced] ¥591 (¥650)

Lemonade

レモンスカッシュ ¥591 (¥650)

Lemon squash

オレンジジュース ¥591 (¥650)

Orange juice

Noodle



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。

めんの大盛り
Extra Noodle
¥227 (¥250)



こだわりのめん。

Udon Menu

めん、色いろ。
いつでも、おやつ。



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 () 内は税抜き価格です。
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

お好きなうどんをお選びいただけます。

すべてのうどんに、本日の小鉢が2つ 付きます。

めんの
大盛り
[+¥227]
(250)



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
¥1,364(¥1,500)

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
[+¥200]

いくら
[+¥600]

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]

豚しゃぶとトマトの
胡麻だれうどん
cold sesame sauce udon
with pork shabu-shabu
and tomato
¥1,409(¥1,550)

おすすめのトッピング
レタス・小海老・温泉卵

トマトとじゃこの
梅しろうどん
cold plum and shiso sauce udon
with tomato and
dried young sardines
¥1,045(¥1,150)

おすすめのトッピング
小海老・大根おろし



梅
し
ろ
う
ど
ん
Uma
Shiso
Udon

蒸し鶏とアボカドの
梅しろうどん
cold plum and shiso sauce udon with
steamed chicken and avocado
¥1,273(¥1,400)

大根おろし
[+¥200]

おすすめトッピング:
小海老・大根おろし

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]

つめたい うどん

豆
乳
ク
リ
ー
ム

Soy
Cream
Udon

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

¥1,000(¥1,100)

おすすめのトッピング:温泉卵・パルメザンチーズ・きのこ



つめたい
豆乳ピリ辛坦々のおうどん
spicy tantan with
cold soy milk cream sauce base
¥1,364(¥1,500)

おすすめのトッピング:きのこ・小海老

きのこ
[+¥250]

レタス
[+¥200]

写真はトッピングをのせた状態です。[レタス・きのこ]

冷
し
や
ぶ
う
ど
ん
Cold
Dashi
Udon

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
¥1,318(¥1,450)

漬けまぐろ
[+¥400]

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
¥1,318(¥1,450)

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
¥1,318(¥1,450)

おすすめのトッピング:温泉卵・漬けまぐろ・小海老



Set

ドリンクセット
Drink Set
¥364(¥400)

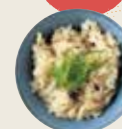
珈琲 (hot/iced) Coffee
紅茶 (hot/iced) Tea
レモネード (hot/iced) Lemonade
オレンジジュース Orange Juice

選べるおやつ+ドリンクセット
Oyatsu and Drink Set
¥636(¥700)

昔ながらのプリン
焦がしブリュレ
わらび餅
ガトーショコラ
きな粉と白玉のパフェ
Traditional Pudding
Burnt Crème Brûlée
Warabimochi
Chocolate Cake
Kinako and Shiratama Parfait

ちょこっと
炊き込みごはん
Mini-size
Japanese mixed rice
¥400(¥440)

本日の
内容は
スタッフまで



11:00~15:00
Lunch

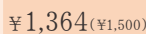
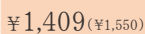
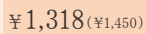
サラダ + ドリンクセット



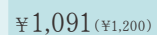
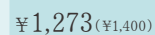
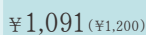
うどんは単品でのご注文も可能です。



Salad



※小学生以下のお子様限定



Dessert

黒みつきなこパフェ



写真はイメージです。

Recommend

クレームブリュレ 果実添え

Crème Brûlée with Fruit

¥864 (¥950)

濃厚ガトーショコラ 生クリームのかせ

Rich Chocolate Cake with Whipped Cream

¥818 (¥900)

わらび餅

Warabi Mochi

¥727 (¥800)

黒みつきなこパフェ

Black Sugar Syrup and Kinako Parfait

¥864 (¥950)

大学芋 ハニーソース

Candied Sweet Potatoes with Honey Sauce

¥818 (¥900)

アイスクリーム [バニラ]

Vanilla Ice Cream

¥500 (¥550)

● チョコソーストッピング chocolate sauce

+ ¥45 (¥50)

Oyatsu Plate

贅沢おやつプレート

Oyatsu plate, Set of 3 mini desserts

¥909 (¥1,000)

お好きなちいさなデザートをお3つ、プレートにのせてお持ちいたします。



昔ながらのプリン



ガトーショコラ



小さい焦がしプリン



わらび餅



きな粉と白玉のパフェ



Set

+ ¥400 (¥364)

ドリンクをセットにできます。

珈琲(hot/icced)

Coffee

紅茶(hot/icced)

Tea

レモネード(hot/icced)

Lemonade

オレンジジュース

Orange Juice

#Special

小さく刻んだわらびもちの
ぷるぷる・もちもち食感。
底の黒蜜シロップと
よく混ぜてお楽しみください。

ぷる



もち

わらびもちドリンク
抹茶 / ほうじ茶

Warabimochi milk tea
Matcha / Hojicha

¥700 (¥770)

Drink

コーヒー [hot/iced] Coffee	¥591 (¥600)
紅茶 [hot/iced] Tea	¥591 (¥600)
レモネード [hot/iced] Lemonade	¥591 (¥600)
レモンスカッシュ Lemon squash	¥591 (¥600)
オレンジジュース Orange juice	¥591 (¥600)

Alcohol

瓶ビール Bottled beer	¥636 (¥700)
ハイボール Highball	¥455 (¥500)
レモンサワー Lemon sour	¥455 (¥500)
カシス [オレンジ/ソーダ] Wine (red/white)	¥455 (¥500)
ワイン 赤/白 Plum wine	¥455 (¥500)
梅酒 Sake	¥455 (¥500)
日本酒 Sake	グラス ¥455 (¥500)
	一合 ¥727 (¥800)

いつでも、
めん、
色いろ。
おやつ。

