



※写真はミニ井付です。

冷し胡麻みそ豆乳うどん

1,255円 (税込1,380円)

ミニ井付 プラス 319円 (税込 350円)

たっぷりの白ごまに、昆布と鰹のだしを加え、風味豊かなごまだれに豆乳を加えました。白身魚のしんじょうや、夏野菜と一緒に召し上がり下さい。別添の胡麻ラー油は、お好みでかけてお召上がり下さい。

季節の
おすすめメニュー



※写真はミニ井付です。

冷しごまだれうどん

1,255円 (税込1,380円)

ミニ井付 プラス 319円 (税込 350円)

たっぷりの白ごまをすりおろし、隠し味に西京みそを加えて風味豊かなかけつゆに仕上げました。夏野菜と一緒に召し上がり下さい。



※写真はミニ井付です。

🔥 ぴり辛スープのトマトうどん

1,319円 (税込 1,450円)

ミニ井付 プラス 319円 (税込 350円)

トマトがもっとも注目されている栄養がリコピンです。リコピンは強力な抗酸化作用が老化防止に役立つと言われてます。また、たっぷりのあさりにはタウリンが豊富に含まれていて、肝臓の機能を正常にする効果やコレステロール、血圧を下げる効果があると言われてます。



※写真は茶碗蒸し付です。

特選天ざるうどん

1,537円 (税込 1,690円)

茶碗蒸し付 プラス 255円 (税込 280円)

手延べうどんの、つるつるしたのど越しと、もちもちした歯ごたえ、そして小麦の風味を楽しめます。揚げたての大海老天ぷらと一緒に召し上がり下さい。

※食材は季節により異なる場合がございます。器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。※当店では共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。