

特許取得

は UDON 生せの玄うどん

「発明」製造特許取得

溶け出しやすい水溶性食物繊維を99%うどんに 留めて茹であげる製法は独自の特許技術に よるものです。

〈特許 5970112号〉〈特許 5970118号〉

「幸せの玄(くろ)うどん」に含まれる 難消化性デキストリンは、特定保健用食品の素材として 使用されている水溶性食物繊維です。 確かな裏付けによる こだわり

食物纖維

※麺重量 240g / 1食あたり 約7g 含有

食物繊維約7g/



サニーレタス 約4個分

※サニーレタス約4個 (1個:約300g可食部)の 水溶性食物繊維。

| 原生労働点 | 成人男性20g
| 摂取目標量 | 成人女性18g
|

(日本食品標準成分表2015年版:抽出)



カレーうどん 鑑選べる場が物定食

金额 雅物 各1,119円 (税込1,230円)

園園 血糖値の上昇を抑える

・ U D O N ・ せの玄うどん

製造特許取得 (特許 5970112号)

一食あたり約7日含有

食物繊維





とり唐揚げ定



揚げ餃子定食



巻き定











天ぷらと お刺身定食 1,182円(税込1,300円)

137円(第150円)

刺身 2 種盛り(マグロ、サーモン)、 天ぷら盛り合わせ、小鉢、ご飯、 味噌汁、漬物





しょうが焼き定食 982円(税込1,080円)

小鉢、ご飯、味噌汁、漬物 付き 単品 710円(税込780円)



とんてき定食 1,210円(税込1,330円)

小鉢、ご飯、味噌汁、漬物 付き 国品 1,000円(税込1,100円)

とんかつ定食 小鉢、ご飯、味噌汁、漬物 Ŏ 0 円 税込1、100円 782円 (税込860円) 付き







サクッとジュ

1

3

切

れの

良

い

美

味

しさ

です

黒酢あんかけ定食 小鉢、ご飯、味噌汁、漬物 873円(税込960円)



ご飯のススム味わい

チキン南蛮定食

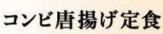
873円(税込960円



ご飯必須の味わい! りと味噌で煮込んだ

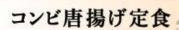
> 鯖の味噌煮定食 891円(税达980円) ₩ 691円(搬送760円)

小鉢、ご飯、味噌汁、漬物 付き



とり唐揚げ + にんにく豊富

小鉢、ご飯、味噌汁、漬物 付き 891円(税达980円)



とり唐揚げ + 塩ネギ

小鉢、ご飯、味噌汁、漬物 付き

891円(税达980円)



MA 664円 (税込730円

小鉢、ご飯、味噌汁、漬物 付き



とり 唐揚げ 食べ応え抜群の唐揚げ定食! (気の2種の味わいが楽しめる ヤンニョム

げ定食 とり唐揚げ + ヤンニョムチキン 891円(税込980円)

小鉢、ご飯、味噌汁、漬物 付き









ハーラ しらすとトマトのサラダ 410円(税込450円)



ハーフ 豆腐サラダ 355m(税込390円)





サラダ

Salada menu

シェアするにもピッタリ! お食事にプラスしやすい ちょうど良いサイズ感の ハーフサイズも!

豆腐をサラダで! 豆腐をサラダで!

チキンと彩り野菜の シーザーサラダ 728円(税は800円)

•ハーフ 510円(税込560円)

豚しゃぶサラダ 710円(税は780円)

深み醤油

しらすとトマトのサラダ 619円 ®3 680m

•ハーフ 410円(概益450円)

肴

Seafood menu

お酒のお供にも お食事のもう一品にも! さっぱり海鮮メニュー

本身でさっぱり まぐろ刺身 137円(税は40



まぐろ山かけま酒にピッタリ

お刺身二種盛り

※写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。



揚げ出し豆腐 410円 (税込450円)





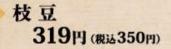
やみつき!さっぱりおつまみ

382H 0335420m

温龙机多0分0

鯖の味噌煮 691円(税达760円)







たこキムチ 391円 (税込430円)



冷奴 319円 (税达350円)



しらすおろし 319円 (税达350円)



ご飯セット [ご飯・味噌汁・漬物] プラス 300円(税込330円)

単品ご飯 200円(税込220円) 単品 味噌汁 100円(税込110円)







春巻き 410円 (税込450円)



いか磯辺揚げ 437円 (税达480円)



コロッケ 210円 (税込230円)



なんこつ揚げ 437円 (税込480円)



天ぷら盛り合わせ

ダブルポテト 628円(表込690円)

E FRENCH FRIES

ポテトフライ 382円(税込420円)

ザ・定番ーシュアするにもピッタりです。



710円 (税达780円) しょうが焼き

食べ応えも抜群!玉ねぎの甘みも◎

とんかつ 782円 (税込860円)

サクッとジューシー。歯切れの良い美味しさです。







かき氷 各319円 (税込350円)

いちこ

宇 治

みぞれ

練乳 73円 金時 110円 プラス (税込80円) プラス (税込120円)



アイスクリーム

バニラ

各346円(税达380円)

抹茶

ソフトクリーム 355円(税込390円) バニラ



大きなサイズでブイルと!

ハイボー

673円 (株込740円)

682H (#2750H)

- Sour

緑茶ハイ

・紀州の梅干しサワー

- お疲れさんクエン酸サワー
- ・アセロラ&ヒアルロン酸サワー
- ・ゆずみつ&コラーゲンサワー
- 455円 (稅込500円) ・男梅サワー
- 519円 ^{を1個} て楽しむ飲み方。(**税込570**円)
- 519円 事のタのレモンを 落として楽しむ飲み方。(**税込570円**)



KIRIN BEER

各455円

(税込500円)

【 枝豆+本日のおつまみ】 おつまみセット

な ール類に プラス **355円** (親込390円)



麗くほど、レモン醚!

氷結無糖レモンサワ・

書! ← (メガ) 682円 (東京750円)

(通常)455円(※2500円) 計(結

氷結無糖レモンサワー

得!~ (メガ) 755円(窓830元)

(通常) 528円(表 580円)

[サワー各種]・

焼酎濃いめ

梅干し(1個)

カットレモン (1/2個) プラス 91円(機込100円) プラス 73円(機込80円) プラス 73円(機込80円)

ピールBeer

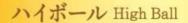
[キリン一番搾り]

- 生ビール(大)791円(税込870円)
- 生ビール(中) 546円(税込600円)



・グリーンズフリー

アルコール度数 0.00% 437円(税込480円)



長年愛されている安心と信頼の 本場スコッチウイスキー。

[ホワイトホース]

・ハイボール



(メガ) 673円(税込740) 前

(通常)446円(*3490円)

WHITEHORSE

※写真はイメージです。※仕入れ状況などによりメニューが変更となる場合がございます。





ホッピー

割る酒の量をその日の気分や体調、好みの味に 合わせられる自由さが人気の秘密。



・ホッピーセット 591円(税込650円)

・ホッピーなか ・ホッピー そと 255円(株以280円) 391円 (株以430円)

日本酒 Sake

• 白鶴 小徳利

[常温][熱燗] 455円(税込500円)

• 白鶴 大徳利

[常温][熱燗] 819円 (税込900円)

• 白鶴 生貯蔵酒 180ml

546円(税込600円)

梅酒 PlumWine

お楽しみいただけます。 軽やかな味わいが 軽やかな味わいが 梅酒

梅まっこい 446円(税込490円)

ロック / 水割り / ソーダ割

組み合わせ自由!!/

ソフトドリンク

- ・ペプシコーラ
- ・ジンジャーエール
- ・ホワイトウオーター
- ・メロンホワイトソーダ
- ・メロンソーダ
- ・アップルジュース
- 白ぶどう
- 白ぶどうソーダ

164円 (稅込180円)

- ・ホワイトソーダ
- CC レモン
- ・ ボスアイスコーヒー





ジュースコーナーより お好みでドリンクを1杯 お注ぎください





食物アレルギーをお持ちの方は、 ご注文の際に従業員におたずねください。

調理は十分注意して行っておりますが、 下記の項目についてご留意くださいますよう、お願いいたします。

食品の扱い

厨房内では、さまざまな種類の食品を扱っております。 製造工場での製造時、店舗での調理過程で、本来原材料に使用しない 食材が混入する可能性がございますので、ご理解をお願いいたします。

調理器具の共有

調理器具、及び食器、揚げ油、ゆで湯は共有しております。 また、アレルギーの発症には個人差がある為、 絶対に安全である保障はできかねます。

保管について

店舗で使用する食材は、共有の保管場所で、 共有の器具を使用しております。

当店で使用している米飯類はすべて国内産です。