

温泉の里

圧倒的な香りの源泉は
20種類のスパイス

うどんをこよなく愛する当店が、
日々研究し続けている
門外不出のスパイス調合がここに！
ときには大胆に、繊細に口に広がる
香りとコクをとくとご賞味あれ。

大盛り
麺
155円
(税込170円)

当店名物

カレーうどん

蕎麦 選べます

755円 (税込830円)

「にもおもすのり」
ミニカレーうどん
437円 (税込480円)

トッピング


チーズ
182円 (税込200円)


とんかつ
337円 (税込370円)


鶏天
155円 (税込170円)


温泉たまご
110円 (税込120円)


海老天(一本)
155円 (税込170円)


ちく天(一本)
110円 (税込120円)

麺類と
一緒に
いかがですか？

小ぶりで食べやすい
選べる
ミニ丼各種

各355円 (税込390円)

- ・天丼・豚丼・明太しらす丼
- ・サーモン丼・鉄火丼・ねぎとろ丼



「カレーうどんのそば
雑炊のちびをプラス!!」
追い飯



プラス
100円 (税込110円)

● 価格は () 内が税込価格です。● 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。



チーズのまろやかさが
カレーと相性抜群

チーズカレーうどん 937円
蕎麦 選べます (税込1,030円)



ボリューム満点!
とんかつと一緒

とんかつカレーうどん 1,091円 (税込1,200円)
蕎麦 選べます



サクサク衣の
エビ天が嬉しい

海老天カレーうどん 1,064円 (税込1,170円)
蕎麦 選べます



野菜は揚げると
甘みが増します

彩り野菜カレーうどん 955円 (税込1,050円)
蕎麦 選べます



みんな大好き
嬉しい組み合わせ!

ちく天温玉カレーうどん 1,082円 (税込1,190円)
蕎麦 選べます



サクッとジューシー
菌切れの良い天ぷら

鶏天カレーうどん 1,064円 (税込1,170円)
蕎麦 選べます

本家
さぬきや[®]



打らたて、茹でたて、締めたて。

美味しいうどんをお楽しみいただくために、「三たて」にこだわります。ほんとうに喜んでいただくためには、手間ひまかかっても、効率が悪くても、人の手で一つひとつお作りします。麺を打つ人、茹でる人、締める人など店舗ではたくさんの人が美味しいお食事を提供するために働いています。安心・安全な材料を揃え、一生懸命人の手をかけてお出しすることこそが、そもそもの食の原点。だからこそ、できたてにこだわるのです。

北海道産小麦100%の香りと味わいを引き出す

本家さぬきやでは北海道産小麦と塩と水だけを使って作ります。シンプルな素材だけを使うからこそ、素材の持つほのかな香りと味わいが分かるのです。季節やその土地の気候に合わせ、製麺を担当する職人が毎日微調整しながら店内で仕込み、一晩寝かせた生地を麺に仕上げます。また釜担当の職人は、毎日毎日その日の麺の状態を見極めて麺を茹であげます。鮮度は抜群です。こだわりの麺をお楽しみください。

