

食べるだけの  
ヘルシーうどん!

Happy to eat  
**UDON**



# 幸せの玄うどん

「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。



※1食210gあたり  
食物繊維 約13g /  
レタス 約4個分

厚生労働省  
摂取目標量 **1日の半分**

【摂取目標量】 成人男性 20g 成人女性 18g  
(レタス約8個分)

## 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 3570112号〉〈特許 3570118号〉

冷

不動の人気メニュー  
天ざるうどん

蕎麦

うどん

946円  
(1,040円)

# 玄うどん

玄うどんとは…  
従来のうどんに比べ  
栄養価が高く、健康志向の時代  
にふさわしいうどんです。  
味、香うとも量かな  
香なつかしい味わいです。

玄うどんの特徴…  
通常のうどんとは異なり、  
色はまろやかな反褐色を  
帯びています。  
これは成分が含まれているため  
あり、ミネラルも豊富だと  
言われています。

【当店のうどんはすべて玄うどんを使用しています。】

- ( ) 内の数字は税込価格です。
- 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。





### 天ぷら蕎麦

うどん選べます 873円(960円)



### 霧島山麓ポークの肉つけ蕎麦

うどん選べます 782円(860円)

麺大盛り 146円(160円)

946円 (1,040円)

うどん選べます

## 天ざる蕎麦

迷ったらこれ

# 蕎麦うどん

お風呂上がりに食べたい  
当店自慢の「蕎麦」「うどん」  
メニューです。



### 冷やしとろろ蕎麦

うどん選べます 655円(720円)



### 茄子と梅のさっぱり蕎麦

うどん選べます 673円(740円)



### 納豆おろし蕎麦

うどん選べます 655円(720円)

### 喉越しさわやかで、コシのある蕎麦

毎日店内で生み出される自家製麺。  
手造りならではの美味しさをお届けします。  
香りとコシのバランスを突き詰めて  
この割合にたどり着きました。



ざる蕎麦 600円  
ざるうどん (660円)  
かけ(温)蕎麦/うどんできます。



蕎麦湯あります。  
お気軽にお申し付けください。







**牛肉うどん**  
728円(800円)

蕎麦選べます



**冷 茄子と梅の  
さっぱりうどん**  
673円(740円)

蕎麦選べます



**明太釜玉うどん**  
764円(840円)



**冷 やしとろろうどん**  
655円(720円)

蕎麦選べます

**麺大盛り**  
146円(160円)

[カレーうどんに辛さをプラス]

**中辛**

プラス46円  
(50円)

**激辛**

プラス91円  
(100円)



野菜とチーズの相乗効果!  
**チーズ野菜  
カレーうどん**

蕎麦選べます 964円(1,060円)

チーズは、  
お好みで  
追加可能!  
・ゴー  
・モzzarella  
・レッドキウイ  
・パルメザン



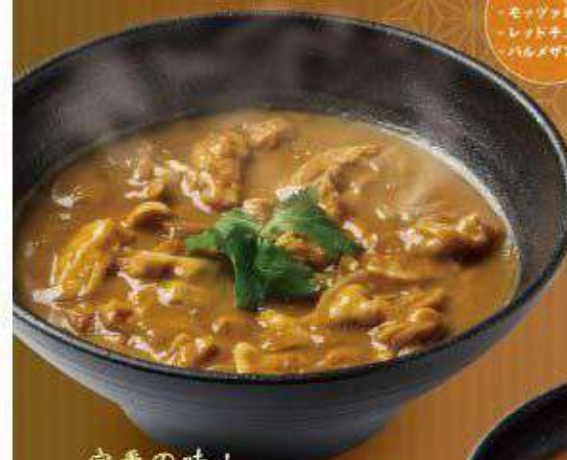
まろやかチーズと絶品かつ!  
**チーズとんかつ  
カレーうどん**

蕎麦選べます 1,164円(1,280円)



まろやか濃厚!  
四種の  
チーズカレーうどん  
837円(920円)

蕎麦選べます



定番の味!  
**天風カレーうどん**

蕎麦選べます 673円(740円)

野菜の旨味がよく染み入る!  
**野菜カレーうどん**  
800円(880円)



蕎麦選べます



ポリニューム満点!  
とんかつカレーうどん  
991円(1,080円)

蕎麦選べます

うどん・蕎麦とセットで  
ご注文いただけます

一緒にいかがですか?  
お好きな麺類に!

**選べるミニ丼セット**

- ・天丼
- ・ネギトロ丼
- ・チャーシュー丼
- ・カレー丼

+328円(360円)