

商標登録



国内産の鰹節を毎日二時間かけてひいた出汁、特製のうどん、吟味された数々の新鮮な山海の具のれんを誇り、伝統を守り続ける老舗の味を十分にお楽しみ下さい

ききょう 7,700 (+税)

先付

ホワイトアスパラ 蛤 ふき

前菜

季節の前菜取り合わせ

造里

黒マグロ 紋甲烏賊

温菜

桜海老と白魚のかき揚げ
平貝のかわり揚げ ツボミナ 藻塩

うどんすき(小)

別添え 河内鴨

デザート

???.のムース

お召し上がりまでの秘密です

胡蝶 9,500 (+税)

左記のききょうコースに加え、

うどんすきには ずわい蟹足 と

A5ランク黒毛和牛 しゃぶしゃぶ肉

を別添えいたします

ぼたん 5,900 (+税)

先付

ホワイトアスパラ 蛤 ふき

前菜

季節の前菜取り合わせ

造里

黒マグロ 紋甲烏賊

うどんすき(小)

デザート

???.のムース

登録商標 うどんすき (一人前) 3,600 (+税)

料理内容は仕入れ等により写真と異なる場合がございます。特定原材料(卵・乳・小麦・そば・落花生・海老・カニ)を含んでいる場合がございますので、詳しくは係員までお尋ねください