

登録商標 うどんすき

特製のうどん、国内産の鰹節を毎日2時間かけてひいた出汁、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お楽しみください。

月替りコース / ぼたん 6,500円[税込]

〈先付〉

白胡麻豆腐 生うに添え

〈前菜〉

季節の前菜取り合わせ

〈造里〉

太刀魚焼き霜、紅葉鯛

〈うどんすき〉

コースサイズ

〈デザート〉

柿、マロンアイス

登録商標 うどんすき (1人前) 3,960円[税込]

月替りコース / ききょう 8,500円[税込]

〈先付〉

白胡麻豆腐 生うに添え



〈前菜〉

季節の前菜取り合わせ



〈造里〉

太刀魚焼き霜、紅葉鯛



〈焼物〉

カマス若狭焼き、蕪の柚子味噌かけ、赤万願寺



〈うどんすき〉

コースサイズ (別添え 合鴨・木野子)



〈デザート〉

柿、マロンアイス



月替りコース / 胡蝶 10,500円[税込]

上記「ききょうコース」に加え、

A5ランク黒毛和牛、しゃぶしゃぶ肉

