

## 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〉

蝦夷鮑の酢の物

〈前菜〉

季節の前菜取り合わせ

〈造り〉

寒鮓、紋甲烏賊

〈うどんすき〉

コースサイズ

〈デザート〉

苺、パンナコッタ

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〉

蝦夷鮑の酢の物

〈前菜〉

季節の前菜取り合わせ

〈造り〉

寒鮓、紋甲烏賊

〈温菜〉

鱈の西京焼き、落の臺・牡蠣フライ

〈うどんすき〉

コースサイズ(別添え 京鴨・九条ねぎ)

〈デザート〉

苺、パンナコッタ

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