

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〉

穴子と茄子の煮浸し

〈前菜〉

季節の前菜取り合わせ

〈造り〉

初鰹たたき、天然鰯

〈うどんすき〉

コースサイズ

〈デザート〉

枇杷、杏仁豆腐

登録商標 うどんすき (1人前) 4,070円[税込]

月替りコース / ききょう 9,000円[税込]

〈先付〉

穴子と茄子の煮浸し

〈前菜〉

季節の前菜取り合わせ

〈造り〉

初鰹たたき、天然鰯

〈温菜〉

鯛かまと浅蜷のブイヤベース

〈うどんすき〉

コースサイズ(別添え鰹)

〈デザート〉

枇杷、杏仁豆腐

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