

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〉

青瓜、鰹南蛮漬け

〈前菜〉

季節の前菜取り合わせ

〈造里〉

縞鯨^{きす}、鱈昆布締め

〈うどんすき〉

コースサイズ

〈デザート〉

バニラアイス、白玉、かき氷

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〉

青瓜、鰹南蛮漬け

〈前菜〉

季節の前菜取り合わせ

〈造里〉

縞鯨^{きす}、鱈昆布締め

〈温菜〉

^{すずき}鱸塩焼き、賀茂茄子田楽

〈うどんすき〉

コースサイズ(別添え 鰹)

〈デザート〉

バニラアイス、白玉、かき氷

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

※メニューは全て税込表記です ※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
※当店のメニューについて、特定原材料(卵・乳・小麦・そば・落花生・海老・かに)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