

Happy to eat
UDON

幸せの 玄うどん

当店は“幸せの玄うどん”を使用しています

「幸せの玄(くろ)うどん」に含まれる難消化性デキストリンは、
特定保健用食品の素材として使用されている水溶性食物繊維です。



食物繊維 約7g/

サニーレタス 約4個分

※標準量240g/1食あたり約7g含有
※サニーレタス約4個(1個:約300g可食部)の
水溶性食物繊維。

「発明」製造特許取得

溶け出しやすい水溶性食物繊維を99%うどんに蓄めて
茹であげる製法は独自の特許技術によるものです。

〈特許 5970112号〉 〈特許 5970118号〉

こだわり

自家製蕎麦

おいしい蕎麦を
おいしくまよに。

当店の蕎麦は、
日々店内で生み出される
自家製麺を使用しております。
自家製麺ならではの
香りや味を是非ご堪能ください。



※写真はイメージです

蕎麦定食

お肉もお蕎麦も
食べたい方へ

低温熟成チルドポーク
低温でゆっくりと熟成させた
豚肉は柔らかく、
旨味の強い肉の美味しさです。

人気
メニュー

低温熟成

**チルドポークの
とんかつ定食**
ご飯 \ ざる蕎麦 \ 豆腐 \ 漬物付き
1,528円(税込1,680円)

チキン南蛮定食
ご飯 \ ざる蕎麦 \ 豆腐 \ 漬物付き
1,073円(税込1,180円)

ご飯
大盛り
+100円
(税込110円)

揚げたて
サクサク

鶏ももの唐揚げ定食
ご飯 \ ざる蕎麦 \ 豆腐 \ 漬物付き
982円(税込1,080円)



店長!
おすすめ

**デミグラス
ハンバーグ定食**
ご飯 \ ざる蕎麦 \ 豆腐 \ 漬物付き
1,119円(税込1,230円)

※うどん・そば・ラーメンは同じ釜で湯がいております。※写真はイメージです

濃厚つけ汁によく絡めて
お召し上がり下さい

うどん
選べます

ご飯／天ぷら／漬物付き

チャーミートン
茶美豚の
つけ蕎麦定食

1,255円
(税込1,380円)

単品 891円
(税込980円)

つけ蕎麦定食

チャーミートン
茶美豚

トウモロコシ、サツマイモ、
大麦等が入った飼料を与えて
肥育されている鹿児島発祥の
ブランド豚です。
自然に近い環境で育てているため、
上質な赤身とクセのない脂、
深い味わいを兼ね備えています。



麺大盛り
164円
(税込180円)



牛肉
牛すき焼き
つけ蕎麦定食

ご飯／天ぷら／漬物付き

1,255円(税込1,380円)

単品 891円(税込980円)



揚げ餅みぞれ
つけ蕎麦定食

ご飯／天ぷら／漬物付き

1,164円(税込1,280円)

単品 800円(税込880円)



鴨南蛮
つけ蕎麦定食

ご飯／天ぷら／漬物付き

1,255円(税込1,380円)

単品 891円(税込980円)

サウナ飯

汗をかいたら
スタミナ飯で
チャージ！

あっ
あっ



たっぷりチーズの
石焼カレー

982円 (税込1,080円)

温かさをキープする
石焼きだから
とろりチーズが
溶けてのびる！

熱々



石焼豚キムチ
ビビンバ

1,164円 (税込1,280円)

ととのった後に
食べるご飯は
格別の美味しさ！



石焼ガーリック
バターライス

1,164円 (税込1,280円)



チャーシューミートン
茶美豚

チャーシューミートン
茶美豚

トウモロコシ、サツマイモ、
大麦等が入った飼料を与えて
肥育されている鹿児島発祥の
ブランド豚です。
自然に近い環境で育てているため、
上質な赤身とクセのない脂、
深い味わいを兼ね備えています。

人気
メニュー

チャーシューミートン
茶美豚の
Wとんてき定食

蕎麦／ご飯／豆腐／漬物付き

ダブル
W

2,437円
(税込2,680円)

チャーシューミートン
茶美豚の
とんてき定食

蕎麦／ご飯／豆腐／漬物付き

1,528円
(税込1,680円)

※画像は茶美豚のとんてき定食です

辛さがワセになる!

激辛
油淋鶏定食

ユースリナー
ご飯／蕎麦／豆腐／漬物付き

1,073円
(税込1,180円)



辛さが苦手な方は
ご注意ください

激辛

※うどん・そば・ラーメンは同じ釜で湯がいております。



韓国料理

辛くてコクのある
韓国メニュー!

チーズで
更に濃厚に!



生たまご付き
チーズトッポギ
スンドゥブ

1,346円
(税込1,480円)

辛ウマ!
定番のスンドゥブ!



生たまご付き
スンドゥブ

1,073円
(税込1,180円)

ラーメン&トッポギの
美味しい組み合わせ!!



生たまご付き
ラッポギ
スンドゥブ

1,346円
(税込1,480円)

濃厚な魚介出汁の
スープを
たっぷりの
具材と共に
アツアツで
ご提供いたします。

追加
できます



白ご飯
182円(税込200円)



チーズ
137円(税込150円)

韓国冷麺

937円
(税込1,030円)

逸品

コシのあるツルっとした麺と
お出汁がマッチした一品

具材をませませ!
人気の韓国メニュー!

石焼ビビンバ
スープキムチ付き

982円
(税込1,080円)

一緒に
いかがでしょうか



白菜キムチ
346円(税込380円)



ナムル盛り合わせ
446円(税込490円)

※写真はイメージです

カレーうどん

“カレー”ではなく
“カレーうどん”のために

圧倒的な香りの源泉は20種類のスパイス

うどんをこよなく愛する本家さぬきやだからできたカレーうどんの完成形です。創業から一貫して研究してきた門外不出のスパイスの調合がここに。ときには大胆に、そして繊細に口に広がる香りとコクをとくにご賞味あれ。

カレーうどん

810円(税込890円)



麺大盛り
164円
(税込180円)

トッピング
Topping

- とんかつ 319円(税込350円)
- チーズ 182円(税込200円)
- 大海老天 164円(税込180円)
- 揚げ餅 110円(税込120円)
- ちくわ天 110円(税込120円)

揚げ茄子×
チーズ
カレーうどん

1,137円(税込1,250円)

とんかつ×
とり天タルタル
カレーうどん

1,291円(税込1,420円)

当店の
おすのすの

大海老天×
揚げ餅
カレーうどん

1,119円(税込1,230円)

ちくわ天×
揚げ野菜
カレーうどん

1,082円(税込1,190円)

逸品

一緒に
いかがでしょうか?

- ミニ井 各種 391円(税込430円)
- 鶏天井
 - 海老天井
 - しらす井
 - ねぎとろ井



カレーうどんどん定食

とんかつとカレーの
定番人気コンビ!

カレーうどん&
とんかつ定食

ご飯 \ 漬物付き

1273円 (税込1,400円)

揚げたて
サクサク

濃厚タルタルソースが
自慢の子キン南蛮

カレーうどん&
チキン南蛮定食

ご飯 \ 漬物付き

1,255円 (税込1,380円)

長!
おまけ

店内で揚げています

カレーうどん
& 唐揚げ定食

ご飯 \ 漬物付き

1237円
(税込1,360円)

※うどん・そば・ラーメンは同じ釜で湯がいております。※写真はイメージです

蕎麦

当店こだわりの
自家製蕎麦

うどん
選べます



使ったんの良い
大海老
使用しています

大海老天ざる蕎麦 冷
1,219円(税込1,340円)



とり天ざる蕎麦 冷
1,164円(税込1,280円)



【単品】ざる蕎麦
600円(税込660円)

※うどん・そば・ラーメンは同じ釜で湯がいております。※写真はイメージです



使ったんの良い
大海老
使用しています

蕎麦
大盛り
164円
(税込180円)

大海老天おろし蕎麦 冷
1,128円(税込1,240円)



とり天おろし蕎麦 冷
1,073円(税込1,180円)



山かけ蕎麦 冷
810円(税込890円)



揚げ茄子おろし蕎麦 冷
764円(税込840円)



チャーミートン
茶美豚の
肉まぜ蕎麦

864円
(税込950円)

よん混せて
お召しあがり
下さい。



かつちん蕎麦

728円 (税込800円)



きつね蕎麦

682円 (税込750円)



鴨南蛮蕎麦

891円 (税込980円)



大海老
天ぷら蕎麦

1,219円 (税込1,340円)

一緒に
いかがでしょうか?

ミニ井

各種
391円
(税込430円)



鶏天井



海老天井



しらす井



ねぎとろ井

ほどよく弾力がありながら
やわらかいハラミ!

牛肉
ハラミ

牛ハラミ
ステーキ御膳
まぐろ造り／ミニサラダ
ご飯／漬物／味噌汁付き

2,073円
(税込2,280円)

※加工工内使用

御膳

充実した
お食事メニュー



シメの
うどん
付き

牛肉
ハラミ



牛すき焼き御膳
まぐろ造り／生たまご
ご飯／漬物／味噌汁付き

1,437円
(税込1,580円)



茶美豚

チャーミーミートン

トウモロコシ、サツマイモ、

大麦等が入った飼料を与えて

肥育されている鹿児島発祥の

ブランド豚です。

自然に近い環境で育てているため、

上質な赤身とタセのない脂、

深い味わいを兼ね備えています。



チャーミーミートン
茶美豚の
つゆしやぶ御膳
 まぐろ造り／ご飯／味噌汁
 漬物付き
1,437円
 (税込1,580円)



店長!
 おすすり

お造り 天ぷら御膳

ご飯／味噌汁／豆腐／漬物付き

1,437円
 (税込1,580円)



※器など異なる場合がございます。※写真はイメージです ※仕入状況により食材が変更となる場合がございます。詳しくはスタッフにお尋ねください。

井物

各種井ぶりを
ご用意いたしました。



味噌汁付き
三元豚のかつ丼

873円
(税込960円)

味噌汁付き
**鯖とアボカド
ユッケ丼**

1,073円
(税込1,180円)



味噌汁付き
**サーモンと
アボカドユッケ丼**

1,073円
(税込1,180円)



味噌汁付き
大海老天丼

982円
(税込1,080円)

食べこたえの良
味使っています
大海老

一緒に
いかがでしょうか

ミニ麺セット

319円(税込350円)

※味噌汁は付きません

うどん
変更OK



温 かけそば OR **冷** ざるそば

※うどん・そば・ラーメンは同じ釜で湯がいております。※写真はイメージです

カレー

世代問わず
人気のカレーライス

ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

とり天 サラダ付き
タルタルカレー

891円 (税込980円)

オム サラダ付き
カレーライス

819円 (税込900円)

逸品
カレーライス

サラダ付き

655円 (税込720円)

サラダ付き
三元豚の
カツカレー

891円
(税込980円)

寿司・ごはん

お寿司
盛り合わせと
ざる蕎麦定食

1,255円
(税込1,380円)

逸品

お寿司
盛り合わせ
五貫
味噌汁付き

746円
(税込820円)

お寿司
盛り合わせ
三貫
味噌汁付き

455円
(税込500円)

ご飯セット
ご飯/味噌汁/漬物

273円
(税込300円)

[単品]白ご飯
182円(税込200円)

[単品]味噌汁
91円(税込100円)



モリモリ
たべよう!

小学生以下のお子様対象

おこさま



ガチャコインつき

おこさま天ざるセット

天ぷら, オレンジジュース付き

528円 (税込580円)



[単品]
うどん

273円
(税込300円)

おこさまうどんセット

ポテト, オレンジジュース付き

364円
(税込400円)



[単品]
カレー

364円
(税込400円)

おこさまカレーセット

ポテト, オレンジジュース付き

455円
(税込500円)



まぐろ・サーモン・海老天

おこさまお寿司セット

うどん, オレンジジュース付き

455円
(税込500円)



おこさまパンケーキセット

オレンジジュース付き

491円
(税込540円)



一品・海鮮

手作り豆腐

自然の味は、そのままでも美味しい。
毎日お店でできあがる自慢の手作り豆腐。
当店の豆腐は国産豆乳から、豆の風味を損なわずに、丁寧に作られています。
シンプルだからこそ、手が抜けない豆腐料理。
美味しい豆腐は大豆の旨味がスレートの位に伝わります。

まずはこれ!



枝豆
300円 (税込330円)



自家製 おぼろ豆腐
410円 (税込450円)



塩だれきゅうり
346円 (税込380円)



かんばち造り

サーモン造り

まぐろ造り

[単品] お造り
各種 764円 (税込840円)



お造り三種盛り
982円 (税込1,080円)



ねぎとろ ユツケ
528円 (税込580円)



海鮮アボカド ユツケ
591円 (税込650円)



サーモン ユツケ
591円 (税込650円)



チャンジヤ
346円 (税込380円)



たこわび
346円 (税込380円)



まぐろ 山かけ
473円 (税込520円)



しらす おろし
346円 (税込380円)



黄金カレイの えんがわ
437円 (税込480円)

茶美豚の冷しゃぶサラダ

737円(税込810円)



ごま
ドレッシング



サラダ

毎日の健康に！
具材たっぷりサラダ！

手作り 豆腐

自然の味は、
そのままでも美味しい。
毎日お店でできあがる
自慢の手作り豆腐。
当店の豆腐は国産豆乳から、
豆の風味を損なわぬよう
丁寧に作られています。
シンプルだからこそ
手が抜けない豆腐料理。
美味しい豆腐は大豆の旨味がスト
リートに伝わってきます。

ごま
ドレッシング

自家製おぼろ豆腐サラダ

619円(税込680円)



シーザー
ドレッシング

チキンシーザーサラダ

710円(税込780円)



青じそ
ドレッシング

豆苗としらすのサラダ

619円(税込680円)



お食事に
サラダ

豚肉や豆腐などと
一緒に美味しく、
健康的にお野菜を
お召しあがり下さい♪
サラダで元気な
毎日を！

揚げ物

お酒のおつまみや
ちょこっとプラスに！

名物

黄金手羽先 [1本]

182円 (税込200円)

餅の揚げ出し

437円 (税込480円)

揚げ茄子おろしポン酢

382円 (税込420円)

チキン南蛮

619円 (税込680円)

人気
メニュー

唐揚げ
4個

鶏ももの唐揚げ

528円 (税込580円)



チーズカリカリ揚げ

528円 (税込580円)



たこの唐揚げ

555円 (税込610円)



なんこつ唐揚げ

437円 (税込480円)



天ぷら盛り合わせ

619円 (税込680円)

鶏天おろしポン酢

364円 (税込400円)

ねぎ
まみれ



逸品

揚げ餃子

410円 (税込450円)



ポテトフライ

364円 (税込400円)



甘酸っぱい凍らせたイチゴを
クリームと一緒に楽しみください。

つめた〜い
FROZEN
sweets

デザート

食後にひんやり
スイーツをどうぞ

クリームけずり苺

482円(税込530円)



アイスクリーム
バニラ/チョコレート

各種 291円(税込320円)

Ice
Cream



グラスパフェ

チョコレート / ベリー / 大学芋とバニラ

各種 528円(税込580円)

Glass
Parfait



食物アレルギーをお持ちの方は、
ご注文の際に従業員におたずねください。

調理は十分注意して行っておりますが、
下記の項目についてご留意くださいますよう、お願いいたします。

食品の扱い

厨房内では、さまざまな種類の食品を扱っております。
製造工場での製造時、店舗での調理過程で、本来原材料に使用しない
食材が混入する可能性がございますので、ご理解をお願いいたします。

調理器具の共有

調理器具、及び食器、揚げ油、ゆで湯は共有しております。
また、アレルギーの発症には個人差がある為、
絶対に安全である保障はできかねます。

保管について

店舗で使用する食材は、共有の保管場所で、
共有の器具を使用しております。

当店の米飯類は全て国内産のお米を使用しています。

※十六穀米にはそばの実も使用しています。