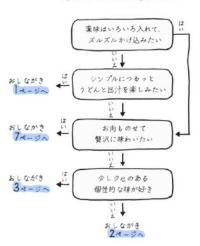
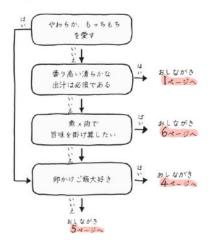
## あなたにおすすめの一杯へ導きます。

#### 冷たいうどんが食べたい



#### 温かいうどんが食べたい







※ 出来立てをご提供していますので、 茹で時間10分前後お時間を頂戴しております。

## 「かけ」 ~冷・温~

#### 小450円 中550円 大650円



香り高く透き通った黄金出汁、 讃岐うどんの最も一般的な食べ方です。 温度や食感の異なる4種類からお選びください。

あつあつ ← 温かいうどん こちらがスタンダード

ひやひや ← 冷たいうどん 店主が一番好きな食べ方

ひやあつ ← ぬるいうどん 出汁が温かく、麺が冷たい

釜かけ ← 温かいうどん 釜揚げの麺で柔らかもっちもち

おすすめ天ぷら

おすすめトッピング

「ちくわ天」 (+ 80円) 「南高梅」 (+110円)

「ゲソ天」 (+140円) 「おあげ」 (+150円)

「鳴門わかめ」(+150円)

一風変わった食べ方

### 「ぶっかけ」 ~冷・温~

### 小450円 中550円 大650円



濃縮された深い旨味、甘口の出汁のおうどんです。 かけうどんよりもしっかりした味付け、 濃いめがお好きな方におすすめです。 当店自慢の鬼おろし大根やすだち果汁でどうぞ。

おすすめトッピング 「温泉たまご」 (+100円)

おすすめ天ぷら 「半熟たまご天」 (+100円)

「とり天」 (+160円)

## 「しょうゆ」 ~冷・温~

### 小450円 中550円 大650円



薬味と醤油だけ、一番シンプルな召し上がり方です。 おうどんそのものの味わい、出来立ての食感をお楽しみください。 香川県産の個性あふれる秘伝の醤油をご用意してます。 当店自慢の鬼おろし大根とすだち果汁でどうぞ。

おすすめトッピング 「生たまご」 (+ 50円)

「バター」 (+ 60円)

おすすめ天ぷら 「揚げもち」(+110円)

「ゲソ天」 (+140円)

### 「釜 玉」 ~温~

### 小500円 中600円 大700円



おうどんの食感が他のメニューと異なり、 釜から上げたままのふわふわ、もちもちのおうどんです。 炊きたての卵かけご飯のように生卵を絡めて、 香川県産の個性あふれる秘伝の醤油でお召し上がり下さい。

おすすめトッピング「バター」 (+ 60円)

「ネギ大盛」(+ 60円)

おすすめ天ぷら 「ちくわ天」(+ 80円)

「とり天」 (+160円)

### 「釜あげ」 ~温~

### 小450円 中550円 大650円



こちらも釜から上げたまま、もちもちのおうどんです。 口当たりがとろり柔らかく、 中心にもっちもちの弾力と小麦の風味を感じます。

うどん打ちの技術の差が現れる通好みのメニューです。

おすすめ天ぷら 「ちくわ天」 (+ 80円) 「揚げもち」(+110円)

## 「肉うどん」 ~冷・温~

#### 小700円 中800円 大900円



丁寧に仕込んだ牛肉と玉ねぎを盛り付けた黄金出汁。 肉の旨味と魚の出汁が掛け合わされた味は格別です。 あたたかい方がおすすめ。 ※肉増量1.5倍(+200円)

おすすめトッピング「鳴門わかめ」(+150円)「サッポロビール」(+550円)

### 「豚ぶっかけ」〜冷・温〜

#### 小700円 中800円 大900円



ぶっかけうどんに、柔らかいしゃぶしゃぶ豚肉をトッピング。 濃縮された甘口ぶっかけ出汁に豚肉の旨味が良く合います。 当店自慢の鬼おろし大根やすだち果汁でどうぞ。 ※肉増量1.5倍(+200円)

「温泉たまご」(+100円)

おすすめ天ぷら 「ちくわ天」 (+ 80円)

「半熟卵天」 (+100円)



### 揚げたて天ぷら



ちくわ 80円 … 安くて美味しい、素晴らしい天ぷら

半熟たまご 100円 … 中には濃厚な黄身がとろり

揚げもち 110円 … 表面は香ばしくカリッと、中はもちもち

特製醤油で召し上がるのが特におすすめ

ゲソ 140円 … 揚げたてプリプリ、噛めば旨味が広がります

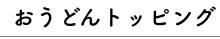
とり 160円 … 食べ応えのあるジューシーなもも肉です



### 甘い天ぷら

\*^メーヒ i 金時まめ 90円 … 香川の変わっている天ぷらNo.l 懐かしい味のやさしい甘い天ぷらです

> その他、季節の天ぷらもございます。 店内黒板をご覧ください。





ネギ大盛 60円 … 奈良の五条ネギを使用

青ネギは讃岐うどんの最高の脇役です

生たまご 50円 …「あつあつ」「しょうゆ」におすすめです

バター 60円 … 「釜玉 + バター」は隠れた人気メニューです

温泉たまご 100円 … 「ぶっかけ」におすすめです

<sup>なんこううめ</sup> 南高梅 110円 … 「ひやひや」「ぶっかけ」におすすめです

おあげ 150円 … お豆腐屋さんの昔ながらの手揚げ物を使って、

ほっこり甘い出汁で炊きました。

お豆腐の味、しっかりとした食感は手揚げの証「あつあつ」に乗せて、

きつねうどんがおすすめです

・鳴門わかめ 150円 … 徳島直送鳴門産。深緑の色ツヤ、豊かな磯の香り 肉厚でうどんに負けない歯ごたえが優れた一級品 ロの中でうどんとの食感の差をお楽しみください

「あつあつ」「ひやひや」「肉うどん」にも是非

### ビール

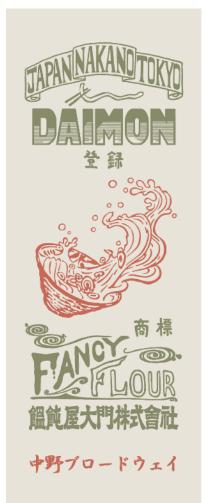
## 「サッポロラガー(赤星)」 中瓶 550円



通称「赤星」 今から140年前、1877年に誕生した 日本で最も歴史あるビールブランドです

### 手ぬぐい

### 「高級本染 手ぬぐい」 2200円



数量限定 天才アニメーターによる作画

# うどんや大門



営業時間 11時~夕方売切まで

定 休 日 水曜日