

大盛り
麺
150円
(税込)

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当店だからできた
カレーうどんの完成形です。
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
香りとコクをとくとご賞味あれ。



名物カレーうどん

そば選べます

750円税込



とろーりチーズカレーうどん

そば選べます

860円税込



温玉ちくわ天カレーうどん

そば選べます

850円税込



とり天温玉カレーうどん

そば選べます

950円税込

カレーうどん定食

ご飯、漬物付き

1,000円税込



おすすめ
トッピング
メニュー



とんかつ
380円税込



チーズ
140円税込



温泉卵
140円税込



揚げなす
140円税込



えび天
170円税込

うどん そば

大盛り
麺 150円
(税込)

「サクサク天ぶらが止まらない」

冷 天ざるうどん

そば選べます 980円税込

サクサクの衣と素材の旨味。
ざるうどんとの相性抜群の
おすすめメニューです。

温 天ぷらうどん

そば選べます 980円税込

冷 海老天おろしうどん

そば選べます 960円税込



温 きのこ天うどん

そば選べます 750円税込



温 玉子あんかけうどん

そば選べます 700円税込



温 きつねうどん

そば選べます 660円税込



冷 つけとろろうどん

そば選べます 700円税込



冷 つけ汁うどん

そば選べます 750円税込

冷 ・ざるうどん
冷 ・ざるそば
580円税込
温 ・かけうどん
温 ・かけそば
580円税込

麺類とご一緒にどうぞ！！

ミニ丼各種 単品 390円 (税込)

漬物付き

- ・天丼 ・豚丼 ・味噌カツ丼
- ・しらす丼 ・明太どろろ丼



●写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

絶品の濃厚なスープ！

ラーメン

大盛り
麺 150円
(税込)



昔ながらの醤油ラーメンにお肉がたっぷり！

醤油ラーメン 700円税込



ピリ辛感がクセになる！



旨辛味噌ラーメン

720円税込



具材の旨みを閉じ込めた！

広東麺 820円税込



野菜たっぷりのヘルシー麺！

野菜タンメン 770円税込



クセになる味！

スーラータンメン

酸辣湯麺 780円税込



麺類と
ご一緒に

いかがですか？

小ぶりで食べやすい

ミニ丼各種 漬物付き

単品 **390円** (税込)

- ・天丼 ・豚丼 ・味噌カツ丼
- ・しらす丼 ・明太とろろ丼



・ **ごはんセット** 270円 (税込)
味噌汁、漬物付き



- ・ **ごはん**[単品] 180円 (税込)
- ・ **味噌汁**[単品] 100円 (税込)

当店のうどんは、
食べるだけのヘルシーうどん

食事全体を
サポート

「幸せの玄うどん」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。

Happy to eat
UDON 幸せの玄うどん

食物繊維 約7g /

サニーレタス 約4個分

※麺重量 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。

製造特許取得

溶け出しやすい水溶性食物繊維を99%
うどんに留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>

炭水化物が気になる方におすすめ!!

「難消化性デキストリン」は、天然のでんぷんから作られた食物繊維の一種で、優れた生理機能を持つ素材です。
水溶性で水に溶ける性質がありますが、弊社独自の製法で安定した含有量を維持。水溶性食物繊維を直接、
小麦に添加することができ、溶解を防ぎます。美味しさ・色目・食感・風味などの品質を保ちつつ、美味しく仕上げました。

【このような方に、おすすめのうどんです】

- ・食後血糖値の気になる方
- ・脂質の多い食事を摂りがちな方
- ・食物繊維が不足しがちな方

全国のよりすぐりの素材から
毎日生まれるだし



もう一つの主役

麺の美味しさを引き出すだしは、麺とともに
さぬきうどんのもう一つの主役。
各店で北海道産昆布と削り節からだしをひき
ます。新鮮で風味豊かなだしを楽しんでい
ただくため毎日何度もだしをひくのです。だし
づくりにも、できるだけ人の手をかけるのが
ごちそう屋のこだわりです。

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。