

# 麺類



温かい麺類には、四万十の青さのりをトッピングに使用しています。

\* 温かい麺と釜玉うどんの大盛りはできません。

\* そば粉4割の室戸海洋深層水を使用

## 温うどんと天ぷらセット

¥1,280 (税込)



## 温そばと天ぷらセット

¥1,280 (税込)



## 温うどん単品

¥780 (税込)



## 温そば単品

¥780 (税込)



## 冷うどんと天ぷらセット

¥1,280 (税込) 大盛り+¥150



## 冷そばと天ぷらセット

¥1,280 (税込) 大盛り+¥150



## 冷うどん単品

¥780 (税込)  
大盛り+¥150



## 冷そば単品

¥780 (税込)  
大盛り+¥150



## 新鮮土佐ジロー卵の 釜玉うどん天ぷらセット

¥1,280 (税込)



奥田養鶏場の  
土佐ジローは  
自然卵

## 新鮮 土佐ジロー卵の 釜玉うどん単品

¥830 (税込)



釜玉うどんは、麺を湯切りしたあとタレと卵をのせたもの  
お召し上がりの際に、卵と底にたまったタレと麺を絡めてお召し上がり下さい。

\* そばアレルギーのお客様へ  
うどんをご注文される場合も、調理過程でそば粉が混ざる場合がございますので、ご注意ください。