めん茶屋

きなさい

鬼無里

うどんのこだわり

当店では、日本を代表する
うどん大国香川県の「讃岐うどん」をベースに
お出汁を抱き込む「もっちり」とした食感のうどんを
毎日店内で製麺しております。
熟練された職人の技が、たくさんの人に愛される
おいしいうどんを作り上げています。



だしのこだわり

当店は、だしにも秘密があり、関西風の黄金色に輝く
素材の旨味が凝縮された薄味のだしを使用しております。
素材が持つ旨味を最大限に活かし、
こうして「きなさのうどん」は、永年味を変えず、
こだわりを持って守り続けてきたことで
今日までお客様に愛され続けています。

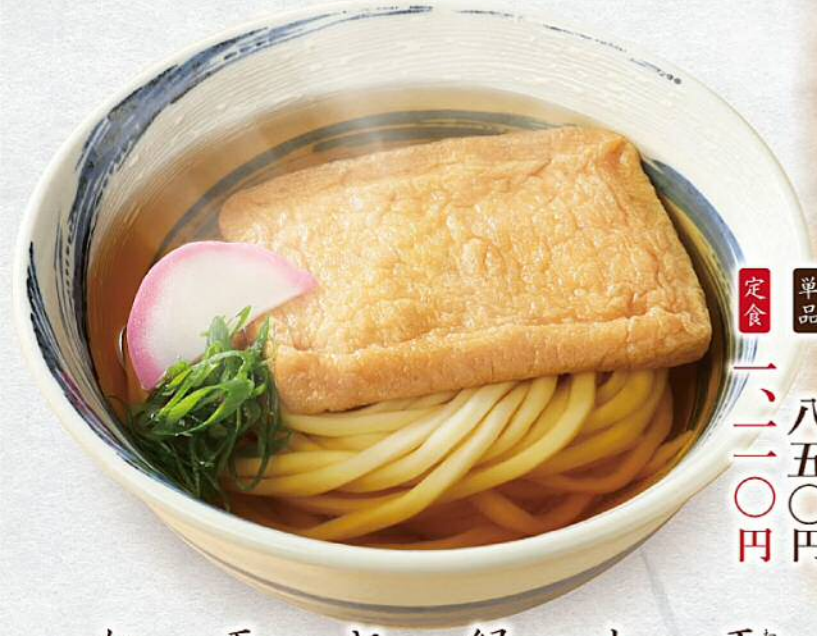
※アレルギー・カロリー・塩分表示は最終ページQRコードにて掲載しております。
※器は店舗により異なる場合がございます。
※売切れの際はご容赦ください。　※写真はイメージです。

おそばに変更できます

表示価格は税込価格です

温うどん

店内仕込みのふっくらと炊き上げた油揚げと、
香り高い関西風だしを楽しむきなさの定番メニュー。



きなさのきつねうどん

単品 八五〇円
定食 一、一〇〇円


黒毛和牛の牛肉うどん


紀州の梅とわかめの昆布うどん


とり天うどん


王さんの卵とじうどん


五目うどん


山かけうどん

- 黒毛和牛の牛肉うどん …… 単品 一、三九〇円 / 定食 一、六五〇円
- 王さんの卵とじうどん …… 単品 九六〇円 / 定食 一、二三〇円
- 紀州の梅とわかめの昆布うどん …… 単品 八五〇円 / 定食 一、一〇〇円
- 山かけうどん …… 単品 九四〇円 / 定食 一、二〇〇円
- とり天うどん …… 単品 一、〇二〇円 / 定食 一、二八〇円
- 五目うどん …… 単品 一、一四〇円 / 定食 一、四〇〇円
- かけうどん …… 単品 七八〇円 / 定食 一、〇四〇円



大海老天ぷらうどん（上）

単品 一、四一〇円
定食 一、六七〇円

※野菜は季節の食材を使用



大海老天ぷらうどん（並）

単品 一、一一〇円
定食 一、三七〇円

※野菜は季節の食材を使用

うどんのお供に



生醤油うどん



黒毛和牛の生醤油うどん
単品 一、四一〇円
定食 一、六七〇円

温玉生醤油うどん
単品 九一〇円
定食 一、一七〇円

ちくわ天生醤油うどん
別寅のちくわ使用
単品 一、〇七〇円
定食 一、二三〇円

大海老天生醤油うどん
単品 一、二一〇円
定食 一、四七〇円

生醤油うどん
単品 七八〇円
定食 一、〇四〇円


温玉生醤油うどん


大海老天生醤油うどん


生醤油うどん


ちくわ天生醤油うどん
別寅のちくわ使用

うどんのお供に



漬まぐろ丼 ＋八六〇円
かつ丼 ＋七二〇円
黒毛和牛の牛丼 ＋九二〇円
季節の大海老天丼 ＋七九〇円
親子丼 ＋六四〇円
定食はかやく御飯がつきます 単品 二六〇円

※アレルギー・カロリー・塩分表示は最終ページQRコードにて掲載しております。
※器は店舗により異なる場合がございます。
※売切れの際はご容赦ください。　※写真はイメージです。

おそばに変更できます

表示価格は税込価格です

冷うどん



冷し大海老天おろしうどん

単品 一、〇六〇円
定食 一、三二〇円



冷しとり天おろしうどん



紀州の梅の冷しおろしうどん



冷しちくわ天温玉うどん
別寅のちくわ使用



冷し月見とろろうどん

冷しとり天おろしうどん

単品 一、〇五〇円　定食 一、三二〇円

冷しちくわ天温玉うどん 別寅のちくわ使用

単品 九八〇円　定食 一、二四〇円

紀州の梅の冷しおろしうどん

単品 九〇〇円　定食 一、一六〇円

冷し月見とろろうどん

単品 九六〇円　定食 一、二三〇円

うどんのお供に



- 漬まぐろ丼 +八六〇円
- かつ丼 +七二〇円
- 黒毛和牛の牛丼 +九二〇円
- 季節の大海老天丼 +七九〇円
- 親子丼 +六四〇円

定食はかやく御飯がつきます 単品 二六〇円



合盛ざる

単品 一、〇七〇円　定食 一、三三〇円



ざるうどん

単品 七八〇円　定食 一、〇四〇円



大海老天ざるうどん

単品 一、四一〇円　定食 一、六七〇円

※野菜は季節の食材を使用

カレーうどん




カレーうどん


とり天カレーうどん


大海老天カレーうどん


チーズもち天カレーうどん

カレーうどん …… 単品 九七〇円 定食 一、一三〇円

大海老天カレーうどん …… 単品 一、二八〇円 定食 一、五四〇円

とり天カレーうどん …… 単品 一、二五〇円 定食 一、五一〇円

チーズもち天カレーうどん …… 単品 一、三九〇円 定食 一、六五〇円

トッピングで豪華に

- 大海老天 …… ＋四二〇円
- とり天（一個） …… ＋一七〇円
- もち天（一個） …… ＋一七〇円
- ちくわ天（ハーフ） 別寅のちくわ使用 …… ＋二〇〇円
- なす天 …… ＋一七〇円
- とんかつ …… ＋三〇〇円
- 牛肉 …… ＋四六〇円
- チーズ …… ＋一七〇円
- 温泉卵 …… ＋一八〇円
- 生卵 …… ＋一三〇円

定食は かやく御飯がつきます 単品 二六〇円



うどん半玉 増量無料

※うどんの二玉増量は、一八〇円増しです

※アレルギー・カロリー・塩分表示は最終ページQRコードにて掲載しております。
※器は店舗により異なる場合がございます。 ※売切れの際はご容赦ください。 ※写真はイメージです。

表示価格は税込価格です

定食



漬まぐろ丼定食
一、三八〇円



かつ丼定食
一、三三〇円



定食のうどんは
こちらよりお選びください



黒毛和牛の牛丼定食
一、五七〇円



季節の大海老天丼定食
一、三九〇円

※天ぷらの野菜は
季節により変更いたします



親子丼定食
一、二四〇円

御膳



当店の良いとこ取りの御膳メニューです。
少しずつを贅沢にお召し上がりください。

味彩膳（あじさいぜん）
一、四六〇円

かやく御飯・天ぷら盛合せ（小）
選べる小うどん・小鉢2種類・漬物
※天ぷら・小鉢は季節により変更する場合がございます。



井と小うどんの定食
一、三八〇円

井と小うどんで
お好みの定食に！

「まぐろ丼・かつ丼
大海老天丼・親子丼」の中より
一つお選びいただき
お好きな小うどんを下記の中より
お選びください

選べる小うどん

六種類よりお選びいただけます。



梅わかめと昆布の小うどん



きつねの小うどん



カレーの小うどん



冷し梅おろしの小うどん



別賣
冷しちくわ天の小うどん
別賣のちくわ使用



冷し大海老天おろしの小うどん

小うどん単品
七五〇円

※小うどんの半玉増量、そばへの変更は致しかねます。

うなぎ

うな重定食

単品 二、〇四〇円

定食 二、五一〇円

特上うな重定食

単品 二、八七〇円

定食 三、三四〇円

うなぎが2倍!!

うな重定食のうどんはこちらからお選びください

温そば

温うどん

ざるそば

ざるうどん

※「温うどん・ざるうどん」のみ半玉増量承ります。

※アレルギー・カロリー・塩分表示は最終ページQRコードにて掲載しております。
※器は店舗により異なる場合がございます。　※売切れの際はご容赦ください。　※写真はイメージです。

表示価格は税込価格です

おそば



合盛ざる
単品 二、〇七〇円
定食 二、三三〇円

温 大海老天ぷらそば（上）……
単品 一、四一〇円 定食 一、六七〇円

温 大海老天ぷらそば（並）……
単品 一、一〇円 定食 一、三七〇円

温 杵屋のきつねそば……
単品 八五〇円 定食 一、一〇円

温 王（わん）さんの卵とじそば……
単品 九六〇円 定食 一、二三〇円

温 黒毛和牛の牛肉そば……
単品 一、三九〇円 定食 一、六五〇円

温 紀州の梅とわかめの昆布そば……
単品 八五〇円 定食 一、一〇円

温 五目そば……
単品 一、一四〇円 定食 一、四〇〇円

温 山かけそば……
単品 九四〇円 定食 一、二〇〇円

温 とり天そば……
単品 一、〇二〇円 定食 一、二八〇円

冷 大海老天ざるそば……
単品 一、四一〇円 定食 一、六七〇円

冷 冷しとり天おろしそば……
単品 一、〇五〇円 定食 一、三二〇円

冷 杵屋のざるそば……
単品 七八〇円 定食 一、〇四〇円

冷 紀州の梅の冷しおろしそば……
単品 九〇〇円 定食 一、一六〇円

冷 冷し月見とろろそば……
単品 九六〇円 定食 一、二三〇円

冷 冷し大海老天おろしそば……
単品 一、〇六〇円 定食 一、三三〇円

冷 別寅（かまぼこ）
冷しちくわ天温玉そば 別寅のちくわ使用
単品 九八〇円 定食 一、二四〇円

定食 はかやく御飯がつきます
単品 二六〇円



※そばの二玉増量は、一八〇円増しです

お子さま メニュー

お子さまプレート

お子さまうどん・プリン
カレーライス・ウインナー
オレンジジュース

七二〇円



全品おもちゃ付き

お子さまうどんセット

お子さまうどん
かやくごはん

四〇〇円



どちらか
お選び
ください



かけ
うどん



冷し
うどん

※アレルギー・カロリー・塩分表示は最終ページQRコードにて掲載しております。　※おもちゃは店舗により異なります。
※器は店舗により異なる場合がございます。　※売切れの際はご容赦ください。　※写真はイメージです。

表示価格は税込価格です

一品料理



天ぷら盛合せ
九二〇円
※野菜は季節の食材を使用

ポテトフライ
五〇〇円



鶏の唐揚げ
六九〇円



枝豆
三九〇円

お飲み物

- ビール……六二〇円
- 日本酒……五一〇円
- ノンアルコールビール……四二〇円
- コーラ……三四〇円
- オレンジジュース……三四〇円

トッピング



牛肉
四六〇円
柔らかな牛肉でうどんを更にボリュームアップ！



野菜天
四三〇円
天ぷらは季節により変更します。



大海老天
三二〇円
揚げたてサクサクでおすすめです。



きつね揚げ
二八〇円
当店自慢の大判自家製きつね揚げです。



ちくわ天（ハーフ）
別寅のちくわ使用
二〇〇円
当店のトッピング人気No.1商品です。



なす天（一個）
一七〇円
野菜天ぷらの定番です。



温泉卵
一八〇円
どんなおうどんにも相性ピッタリ！



わかめ
二二〇円
食物繊維やミネラルを含んでいます。



大根おろし
二二〇円
冷たいおうどんとの相性が抜群です。

◀外国語メニュー、栄養成分、アレルギーはこちら
Menus in foreign languages are here
外语菜单在这里
외국어 메뉴는 여기에서

表示価格は税込価格です。

※器は店舗により異なる場合がございます。
※車を運転される方や20歳未満の方へのアルコール類の提供は差し控えさせていただいております。
※写真はイメージです。

一覧表をご覧の際は下記の事項をご理解の上、ご利用いただきますようお願い申し上げます。

- 当店のうどんは、そばも同じ釜で茹でていますので、微量のそば成分が付着します。また、揚げ物に使用している油は、えびも同じ油で揚げています。
- アレルギー情報は、食品衛生法で表示が義務付けられている特定原材料8品（小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに、くるみ）について表示しています。
- アレルギー物質は原材料を調べたものです。調理の過程においてアレルギー物質の二次混入をすべて防止することはできません。
- カロリー、塩分は使用原材料の弊社規格値及び日本食品成分表八訂を元に計算しておりますが、手作りですので、調理工程や盛り付け等により若干変動いたします。
- このデータはあくまでも目安としてご覧いただき、最終的な判断は専門医に相談されるようお願い申し上げます。