

めん茶屋

きなこ

鬼無里

めん茶屋

きなこ

鬼血里

うどんのこだわり

きなこでは、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、
店内でコシの強いうどんを毎日、
独自の製法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
美味しいうどんを作り上げています。



マルキン

香りがいきる
生木桶しゅうゆで味わう、
格別な讃岐うどん
秋田杉の木桶の
熟成しゅうゆが引き立てる、
讃岐うどんの極み

生醤油 うどん



黒毛和牛の生醤油うどん

単品 一、三八〇円
定食 一、六二〇円

海老天生醤油うどん



ちくわ天生醤油うどん



温玉生醤油うどん



生醤油うどん



温玉生醤油うどん

単品 八八〇円
定食 一、二二〇円

ちくわ天生醤油うどん

単品 一、〇二〇円
定食 一、二六〇円

海老天生醤油うどん

単品 一、一八〇円
定食 一、四二〇円

生醤油うどん

単品 七五〇円
定食 九九〇円

うどんのお供に

かつ丼
十六七〇円



黒毛和牛の
牛丼
十八七〇円



季節天丼
十七四〇円



親子丼
十五九〇円



定食は

かやく御飯がつきます

単品 二四〇円



※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

めん茶屋

きなさの 魂屋 出汁のこだわり

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

黒毛和牛の牛肉うどん

単品 一、三六〇円
定食 一、六〇〇円



紀州の梅とわかめの
昆布うどん



きなこのきつねうどん



とり天うどん



王さんの卵とじうどん



牛肉入り彩りうどん



山かけうどん

きなこのきつねうどん

単品 八二〇円
定食 一、〇六〇円

王さんの卵とじうどん

単品 九三〇円
定食 一、二七〇円

山かけうどん

単品 九一〇円
定食 一、二五〇円

紀州の梅とわかめの昆布うどん

単品 八二〇円
定食 一、〇六〇円

とり天うどん

単品 九九〇円
定食 一、二三〇円

牛肉入り彩りうどん

単品 一二三〇円
定食 一、四六〇円

彩りうどん

単品 一二二〇円
定食 一、三五〇円

かけうどん

単品 七五〇円
定食 九九〇円

うどんの
お供に

かつ井 十六七〇円



黒毛和牛の
牛井 十八七〇円



季節天丼 十七四〇円



親子丼 十五九〇円



定食は
かやく御飯が
つきます
一四〇円



季節の天ぷらうどん(並)

単品 二、〇八〇円
定食 二、三三〇円



季節の天ぷらうどん(上)

単品 二、三八〇円
定食 三、一三〇円



冷うどん

冷し海老天おろしうどん

単品 一、〇三〇円
定食 一、二七〇円



冷しとり天おろしうどん



冷しちくわ天温玉うどん



紀州の梅の冷しおろしうどん



冷し月見とろろうどん



冷しとり天おろしうどん

単品 一、〇二〇円
定食 一、二六〇円

冷しちくわ天温玉うどん

単品 九三〇円
定食 一、二七〇円

紀州の梅の冷しおろしうどん

単品 八七〇円
定食 一、二一〇円

冷し月見とろろうどん

単品 九三〇円
定食 一、二七〇円

うどんのお供に

かつ丼

十六七〇円



黒毛和牛の牛丼

十八七〇円



季節天丼

十七四〇円



親子丼

十五九〇円



定食は
かやく御飯がつきます
単品 二四〇円



合盛ざる

単品 一、〇四〇円
定食 一、三八〇円



ざるうどん

単品 七五〇円
定食 九九〇円



季節の天ざるうどん

単品 一、三八〇円
定食 一、六二〇円



※天ぷらの野菜は季節により
変更いたします

カレーうどん



カレーうどん



海老天カレーうどん



とり天カレーうどん



チーズもち天カレーうどん



カレーうどん

単品

九四〇円

定食

一、二八〇円

海老天カレーうどん

単品

一、一九〇円

定食

一、四三〇円

とり天カレーうどん

単品

一、二三〇円

定食

一、四六〇円

チーズもち天カレーうどん

単品

一、三六〇円

定食

一、六〇〇円

トッピングで豪華に

- 海老天…………… 一二七〇円
- とり天(一個)…………… 一二六〇円
- もち天(一個)…………… 一二六〇円
- ちくわ天(ハーフ)…………… 一二七〇円
- なす天…………… 一二六〇円
- とんかつ…………… 一二五〇円
- 牛肉…………… 一四五〇円
- チーズ…………… 一二六〇円
- 温泉卵…………… 一二七〇円
- 生卵…………… 一二二〇円

定食は

かやく御飯がつきます

単品 二四〇円



●うどん半玉
増量無料

※うどんの二玉増量は、一六〇円増しです

定食

黒毛和牛の牛丼定食

一、四九〇円

当店の
人気メニューです。

定食のうどんは
こちらよりお選びください

温うどん

ざる
うどん

ぶっかけ
うどん

かつ丼定食

一、二四〇円

親子丼定食

一、二六〇円

季節天丼定食

一、三三〇円

※天ぶらの野菜は
季節により変更いたします

御膳

あじさいぜん
味彩膳

一、三八〇円



かやく御飯・天ぶら盛合せ(小)
だし巻玉子・小鉢・漬物・選べる小うどん

※天ぶら・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、三三〇円

井と小うどん
お好みの定食に！

「かつ井・季節の天井
親子丼・牛丼」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

冷しちくわ天の
小うどん

冷し海老天
おろしの小うどん

小うどん単品

七二〇円

※小うどんの半玉増量、そばへの変更は致しかねます。

一品料理

天ぷら盛合せ

八五〇円

※天ぷらの野菜は季節により変更いたします



枝豆

三六〇円



鶏の唐揚げ

六七〇円



ポテト
フライ

四二〇円



お飲み物

●ビール……………六〇〇円

●日本酒……………四九〇円

●ノンアルコールビール……………四〇〇円

●コーラ……………三二〇円

●オレンジジュース……………三二〇円

トツピング

海老天

二七〇円



野菜天

四二〇円



天ぷらは季節により変更します

牛肉

四五〇円



柔らかな牛肉でうどんを更にボリュームアップ!

なす天(二個)

一六〇円



ちくわ天(ハーフ)

一七〇円



当店のトツピング人気No.1商品です

きつね揚げ

二七〇円



当店自慢の大利自家製きつね揚げです

大根おろし

二〇円



冷たいおうどんとの相性が抜群です

わかめ

二〇円



食物繊維やミネラルを含んでいます

温泉卵

一七〇円



どんなおうどんにも相性ピッタリ!

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。

◀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



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。