杵屋のうどんこだわり

杵屋では、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。

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

マルキン

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

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

温玉生醤油うどん

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

うどんのお供に

かつ丼 ＋六七〇円

黒毛和牛の牛丼 ＋八七〇円

季節天丼 ＋七四〇円

親子丼 ＋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

杵屋の出汁のこだわり

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「杵屋のうどん」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

杵屋のきつねうどん
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、一七〇円

山かけうどん
単品 九一〇円
定食 一、一五〇円

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、一一〇円
定食 一、三五〇円

かけうどん
単品 七五〇円
定食 九九〇円

紀州の梅とわかめの昆布うどん

杵屋のきつねうどん

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

季節の天ぷらうどん（上）
単品 一、三八〇円
定食 一、六一〇円

季節の天ぷらうどん（並）
単品 一、〇八〇円
定食 一、三一〇円

うどんのお供に

かつ丼 ＋六七〇円

黒毛和牛の牛丼 ＋八七〇円

季節天丼 ＋七四〇円

親子丼 ＋五九〇円

定食はかやく御飯がつきます 単品 一四〇円

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

紀州の梅の冷しおろしうどん

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、一七〇円

紀州の梅の冷しおろしうどん
単品 八七〇円
定食 一、一一〇円

冷し月見とろろうどん
単品 九三〇円
定食 一、一七〇円

冷しちくわ天温玉うどん

冷し月見とろろうどん

うどんのお供に

かつ丼 ＋六七〇円

黒毛和牛の牛丼 ＋八七〇円

季節天丼 ＋七四〇円

親子丼 ＋五九〇円

定食はかやく御飯がつきます
単品 二四〇円

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

ざるうどん
単品 七五〇円
定食 九九〇円

合盛ざる
単品 一、〇四〇円
定食 一、二八〇円

カレーうどん

カレーうどん

とり天カレーうどん

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 九四〇円 定食 一、一八〇円

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 …… ＋一七〇円
- とり天（一個） …… ＋一六〇円
- もち天（一個） …… ＋一六〇円
- ちくわ天（ハーフ） …… ＋一七〇円
- なす天 …… ＋一六〇円
- とんかつ …… ＋二九〇円
- 牛肉 …… ＋四五〇円
- チーズ …… ＋一六〇円
- 温泉卵 …… ＋一七〇円
- 生卵 …… ＋一二〇円

定食 は かやく御飯がつきます 単品 一二四〇円

うどん半玉 増量無料

※うどんの一玉増量は、一六〇円増しです

※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

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

季節天丼定食
一、三二〇円

※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、二六〇円

かつ丼定食
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、三八〇円

かやく御飯・天ぷら盛合せ（小）
だし巻玉子・小鉢・漬物・選べる小うどん
※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、三二〇円

井と小うどんで
お好みの定食に！

「かつ井・季節の天丼・
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
七一〇円

※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

ポテトフライ
四一〇円

鶏の唐揚げ
六七〇円

枝豆
三六〇円

トッピング

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！

野菜天
四二〇円
天ぷらは季節により変更します。

海老天
二七〇円
揚げたてサクサクでおすすめです。

きつね揚げ
二七〇円
当店自慢の大判自家製きつね揚げです。

ちくわ天（ハーフ）
七〇円
当店のトップピング人気No.1商品です。

なす天（一個）
一六〇円
野菜天ぷらの定番です。

温泉卵
一七〇円
どんなおうどんにも相性ピッタリ！

わかめ
一一〇円
食物繊維やミネラルを含んでいます。

大根おろし
一一〇円
冷たいおうどんとの相性が抜群です。

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	三三〇円
●オレンジジュース	三三〇円

◀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。