

【おしながき】

京都から直送の九条ネギ、選り抜かれた食材、国産小麦をいちらからブレンドし、熟成させた京風麺（つるつるモチモチの細麺）をどうぞ

やまびこ弁天の看板うどん

酒粕うどん

月桂冠の酒粕を京都より取寄せ



九七〇円

(酒粕、鶏肉、きざみあげ、九条ネギ、大根、人参)

※鶏肉増しできます 一三〇円

牛すじカレーうどん

九七〇円

牛すじうどん

九七〇円



牛すじうどん ※写真は温玉トッピング



牛すじカレーうどん

京都を味わえるうどん

九条ネギうどん

九五〇円

にしんうどん

九五〇円

けいらんうどん

八四〇円

京風たぬきうどん

八四〇円

(甘あげ入りのあんかけ)



九条ネギうどん



京風たぬきうどん



けいらんうどん

各メニュー麺の量変更できます

- ・1.5盛り (十半玉) 七〇円
- ・大盛り (+1玉) 一四〇円

※替え玉はできないため、はじめに麺の量を変更ください

参考) 1玉 150g

おすすめは ← 肉皿トッピング

肉玉子とじうどん	五八〇円
かけうどん	六六〇円
月見うどん	六六〇円
玉子とじうどん	六六〇円
あんかけうどん	六八〇円
きつねうどん	七四〇円
肉うどん	八四〇円
肉玉子とじうどん	九二〇円
肉温玉うどん	九二〇円
肉キムチうどん	九八〇円
肉温玉キムチうどん	一〇五〇円



肉温玉キムチうどん



肉玉子とじうどん
おすすめ梅干トッピング

コクのある酒粕汁がたっぷりとうどんに絡み季節を問わず食べたくなる京都でしか味わえなかった一品
おろししょうがを混ぜると一味変わり二度楽しめる
《酒粕の効能》
・コレステロールを下げて、血液サラサラ
・がん抑制効果
・アレルギー体質の改善
・アルツハイマーの予防
・骨粗しょう症予防
様々な効能から“飲む点滴”とも言われる

辛めに調合したトロトロごろごろの牛すじがまるやかでスパイシーなカレー出汁と絡んで絶品
ごはんとのセットは欠かせない

辛めに調合したトロトロごろごろの牛すじが関西和風だしに溶け込んだ絶品のひと品。
最後にごはんを入れて、おじや風に。二度楽しめます
温玉トッピングは欠かせない

カレーのおうどん

きざみあげカレーうどん ※肉無し 八〇〇円

肉カレーうどん 八七〇円

肉きざみあげカレーうどん 九五〇円

京風カレーうどん 九五〇円

(甘あげ入りのカレーうどん、肉入り) 九五〇円

牛すじカレーうどん 九七〇円

牛すじカレーつけうどん ※冷盛のみ 一〇〇〇円

※カレーご注文の際は、紙エプロンのご用意がごさいます。
お申し付けください

定番のおうどん



京風カレーうどん

全て税込表示

鍋焼きのおうどん

京風麺が鍋で煮込まれ、超もっちり。体ポカポカあったまる。ごはんも進む一品

各メニューの量変更できます
・1.5盛り (十半玉) 七〇〇円
・大盛り (十一玉) 一四〇〇円
※替え玉はできません

鍋焼きうどん

(天ぷら、鶏肉、卵、
九条ネギ、のり、かまぼこ)
※鶏肉増しできます
一〇五〇円
一二〇〇円

味噌煮込みうどん

(八丁味噌、きざみあげ、鶏肉、
卵、九条ネギ、かまぼこ)
※鶏肉増し
できます
一〇五〇円
一二〇〇円

キムチ鍋焼きうどん

(天ぷら、鶏肉、卵、キムチ
※鶏肉増しできます
九条ネギ、のり、かまぼこ)
一〇五〇円
一二〇〇円

キムチ味噌煮込みうどん

(八丁味噌、きざみあげ、鶏肉、
キムチ、卵、九条ネギ、かまぼこ)
※鶏肉増し
できます
一〇五〇円
一二〇〇円

肉鍋焼きうどん

(天ぷら、牛肉、卵、
九条ネギ、のり、かまぼこ)
一二五〇円

肉味噌煮込みうどん

(八丁味噌、きざみあげ、牛肉、
卵、九条ネギ、かまぼこ)
一二五〇円

肉キムチ鍋焼きうどん

(天ぷら、牛肉、卵、キムチ
九条ネギ、のり、かまぼこ)
一二五〇円

肉キムチ味噌煮込みうどん

(八丁味噌、きざみあげ、牛肉、
キムチ、卵、九条ネギ、かまぼこ)
一二五〇円



鍋焼きうどん



肉鍋焼きうどん

※鍋焼きうどんを
あつさりとお召し上がり
されたい場合は、
天ぷらを
“きざみあげ”に
変更可能です

つけ麺のおうどん

ざるうどん 七〇〇円
肉ざるうどん 九二〇円
梅干ざるうどん 七二〇円
梅干肉ざるうどん 九四〇円

牛すじカレーつけうどん 一〇〇〇円
牛すじざるうどん 一〇三〇円

釜揚げうどん 七〇〇円
肉釜揚げうどん 九二〇円
梅干釜揚げうどん 七二〇円
梅干肉釜揚げうどん 九四〇円
釜揚げとりなば 八九〇円

※冷盛のみ
※冷盛のみ
（ざるつけ汁と牛すじの煮込みにつけて2種の味が楽しめる
うずら無、温玉無 オススメは温玉トッピングの1.5盛!!）

※釜揚げは温かいつけ汁になります
※釜揚げは麺が冷盛に変更できます
※鶏肉増しできます



肉ざるうどん



梅干肉ざるうどん



牛すじカレーつけうどん



牛すじざるうどん
写真は温玉トッピング



釜揚げうどん
(九条ネギ、うずら、しょうが、ごま)



釜揚げとりなば
(九条ネギ、鶏肉、うずら)

※冷盛の場合はきざみのり付
梅干があるときは、のり無

お子様のおうどん

※半玉、小学生以下対象
麺の量は変更不可

子供かけうどん※冷やし可	二七〇円
子供玉子とじうどん	三一〇円
子供肉うどん	三八〇円
子供カレーうどん(肉入り)	三九〇円

ごはん

ガス釜で一気に炊き上げたもちもちのごはん。
おうどんとごはんを一緒に食べるのが京都流。
※お漬物、ゆかり付

ごはん小	一七〇円
ごはん中	二〇〇円
ごはん大	二三〇円

トッピング

ネギ増し	一三〇円	トッピング	一六〇円
角もち	一〇〇円	キムチ	一六〇円
温玉	一〇〇円	肉皿(※牛肉)	二六〇円
梅干	一〇〇円		
鶏肉増し	二〇〇円		

ドリンク

お酒

生ビール 小	三六〇円
生ビール 中	五二〇円
瓶ビール(スーパードライ)	五七〇円
京山水(日本酒)	五二〇円

(月桂冠。京の名水「伏水」で時間をかけて
つくりあげたお酒。まろやかな旨みの辛口)

ノンアルコール/ソフトドリンク

アサヒドライゼロ	四三〇円
懐かしの瓶ラムネ	二〇〇円
オレンジジュース	一五〇円

お持ち帰り

ゆかり小	二五〇円
ゆかり大(袋詰め)	四八〇円

※その他、おうどん、お出汁、
一品料理もお持ち帰りできます(別紙)

一品料理

おうどんの前に、ご飯と一緒に
お酒のお供に、いかがですか

濃厚トリ辛 牛すじの煮込み	六四〇円
牛肉の京風だし煮	五五〇円
鶏肉の京風だし煮	六〇〇円
九条ネギの京風だし煮	五二〇円
にしんの甘辛煮	五七〇円
京より取り寄せ 厳選キムチ	六四〇円

※数量限定
温玉入
キムチ入



牛すじの煮込み



牛肉の京風だし煮
温玉入



鶏肉の京風だし煮



牛肉の京風だし煮
キムチ入



にしんの甘辛煮



九条ネギの京風だし煮

店主からのひとこと

ご来店ありがとうございます！
皆様につるつるモチモチのおうどんを
召し上がっていただきたいため、
切りたて湯がきたてのおうどんをご提供しています。
そのため混雑時はお時間をいただく場合がございます。

“私も必死でうどんを打っている
つもりですが、、、頑張ります！”
またメニューによってはご提供の順番が前後する
場合もございます。ご了承おねがい致します
お子様にはできる限り優先しておうどんを
お出しいたしますので、ご注文時に
ぜひお申し付けください。



皆様に、明るく雰囲気の良い店内で、心も体も
元気になれるうどんを召し上がっていただけるように、
そして皆様に愛されるお店になれるように、がんばります！

全て税込表示

お昼の部だけの限定お得メニュー

ダブル

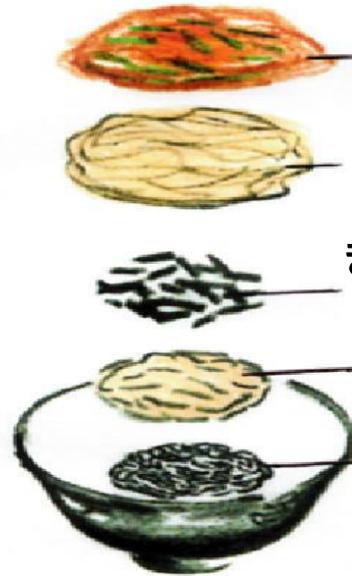
Wカレーうどん

カレーとおうどん・カレーとご飯
2種類の味を楽しめる！！

カレーの具をお選びください

- ・牛すじ入り **1080円**
- ・肉きざみあげ入り **1060円**
- ・肉入り **980円**
- ・きざみあげ入り **910円**

満ぶく度120%!!



カレー

おうどん

きざみ海苔

とろろ芋

ごはん (小)

通は温玉(100円)トッピング!
お出汁の効いた
カレーがおうどんにも
ごはんにも合う

カレーとのりが
ぱつぐんに合う!

とろろ好きには、
たまらない^^
でもこれがけっこう
おなかにたまる!

早く食べないと
どんどんふくらむ!
ごはんを食べるためには、
カレー出汁まで
すべて食べなきゃだめ

最後は大満足!

※ごはんの量変更可

- ・多目 +20円
- ・少な目 -20円

※麺の量も変更可

1.5盛(+半玉)+70円、大盛(+1玉)+140円

大盛りの器からこぼれそうなほどたっぷり!ぜひチャレンジしてみてくださいは^^
大関級:めん1.5盛×ごはん多め 横綱級:めん大盛×ごはん多め