

【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

全て税込表示

やまびこ弁天の看板おうどん

酒粕うどん

月桂冠の酒粕を京都より取寄せ



九三〇円

(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

二一〇円

コクのある酒粕汁がたっぷりと麺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

辛い

牛すじカレーうどん

九三〇円

辛い

牛すじうどん

九三〇円



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

カレーのおうどん

関西和風だしとカレースパイスが織りなすまろやかな旨味。ごはんと共にどうぞ

きざみあげカレーうどん ※肉無し

七六〇円

肉カレーうどん

八三〇円

肉きざみあげカレーうどん

九一〇円

京風カレーうどん

九一〇円

(甘あげ入りのカレーうどん、肉入り)

牛すじカレーうどん

九三〇円

※冷盛のみ

九八〇円

京都を味わえるおうどん

九条ネギうどん

九一〇円

にしんうどん

九一〇円

けいらんうどん

七九〇円

(玉子とじのあんかけ)

京風たぬきうどん

七九〇円

(甘あげ入りのあんかけ)

京風カレーうどん

九一〇円

(甘あげ入りのカレーうどん、肉入り)

※カレーご注文の際は、紙エプロンのご用意が

ございます。

お申し付けください

定番のおうどん



京風カレーうどん

かけうどん

五六〇円

月見うどん

六三〇円

玉子とじうどん

六三〇円

あんかけうどん

六五〇円

きつねうどん

七一〇円

肉うどん

八一〇円

肉玉子とじうどん

八九〇円

肉温玉うどん

八九〇円

肉キムチうどん

九四〇円

肉温玉キムチうどん

一〇一〇円



肉玉子とじうどん

おすすめ梅干トッピング



肉温玉キムチうどん



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 (十一玉) 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

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せん
 ・1.5盛り (十半玉) 七〇円
 ・大盛り (十一玉) 一四〇円
 ※替え玉はできません

全て税込表示

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
 一二〇円

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
 一二〇円

キムチ鍋焼きうどん

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

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
 一二〇円

肉鍋焼きうどん

(天ぷら、牛肉、卵、
 九条ネギ、のり、かまぼこ)
 一一〇〇円

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)
 一一〇〇円

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)
 一二〇〇円

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)
 一二〇〇円



鍋焼きうどん



肉鍋焼きうどん

※鍋焼きうどんを
 あっ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



肉キムチ味噌煮込みうどん



牛すじ味噌煮込みうどん

つけ麺のおうどん

ざるうどん 六五〇円
 肉ざるうどん 八七〇円
 梅干ざるうどん 六七〇円
 梅干肉ざるうどん 八九〇円

↑店主おすすめ
 キムチトッピング

牛すじカレーつけうどん 九八〇円

※冷盛のみ

牛すじざるうどん 一〇一〇円

※鶏肉増しできます 一一〇円

(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



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)



釜揚げとりなんば
 (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

六五〇円
 八七〇円
 六七〇円
 八九〇円
 八五〇円

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	二六〇円
子供玉子とじうどん	三〇〇円
子供肉うどん	三七〇円
子供カレーうどん(肉入り)	三八〇円

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	一五〇円
ごはん中	一八〇円
ごはん大	二一〇円

トッピング

ネギ増し	二〇円	トッピング	一六〇円
角もち	〇〇円	甘あげ	一五〇円
温玉	〇〇円	肉皿(※牛肉)	二六〇円
梅干	〇〇円		
鶏肉増し	二〇円		

ドリンク

お酒	
生ビール 小	三五〇円
生ビール 中	五〇〇円
瓶ビール(スーパードライ)	五五〇円
京山水(日本酒)	五〇〇円

(月桂冠。京の名水「伏水」で時間をかけて
じっくりあげたお酒。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	四二〇円
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	六二〇円
牛肉の京風だし煮	五三〇円
鶏肉の京風だし煮	五八〇円
九条ネギの京風だし煮	五〇〇円
にしんの甘辛煮	五五〇円
厳選キムチ	三二〇円
厳選らつきよキムチ※数量限定	三二〇円
温玉入	五〇〇円
キムチ入	五〇〇円



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
元気になれるお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

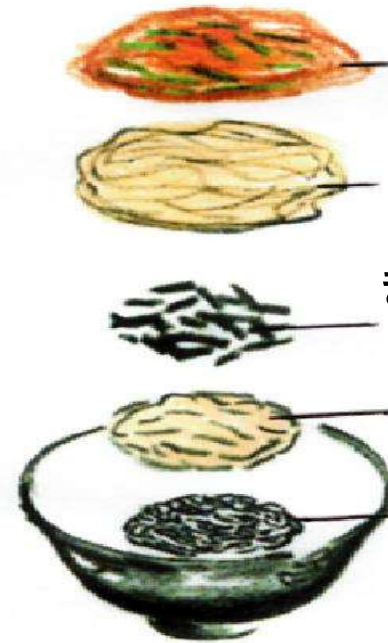
Wカレーうどん

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 **1030円**
- ・肉きざみあげ入り **1010円**
- ・肉入り **930円**
- ・きざみあげ入り **860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
ばつぐんに合う!

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 ^ ^
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

電話で事前注文がおすすめ
5つ以上の商品注文の場合は、
前日 or 半日前の注文をお願いします。

店内 お持帰りメニュー

2024.1.19

やまびこ弁天のおうどんをご家庭で

※価格はお持帰り価格(税込)になります

※日時ご指定も承ります。ご来店でのお持帰り注文はお時間をいただきます。

普通盛のみ★麺の1.5盛、大盛はできません★

やまびこ弁天の看板うどん



- 酒粕うどん 月桂冠の酒粕使用 ※しょうが無 . . . ¥950
- ピリ辛 牛すじカレーうどん . . . ¥950
- ピリ辛 牛すじうどん . . . ¥950

カレーのおうどん

- きざみあげカレーうどん ※肉無し ¥780
- 肉カレーうどん ¥850
- 肉きざみあげカレーうどん ¥930

アレンジメニュー

店内で人気の高い3品です

★↓注文の方法(青字)★

- 牛すじざるうどん【ざるうどん+牛すじの煮込み=¥1290】
- 牛すじカレーつけうどん【牛すじカレーうどんの冷や盛り=¥950】
- 京風カレーうどん【肉カレーうどん+トッピング甘あげ=¥1000】

その他のうどん

- 【鍋焼きのおうどん※】
 - 味噌煮込みうどん ¥900
 - 肉味噌煮込みうどん ¥1100
 - 牛すじ味噌煮込みうどん ¥1200
 - 【ざるのおうどん】
 - ざるうどん ¥650※
 - 肉ざるうどん ¥870※
 - 梅干ざるうどん ¥690
 - 梅干肉ざるうどん ¥910
 - 【京都を味わえるうどん】
 - 九条ネギうどん(しょうが無) ¥930
 - にしんうどん ¥930
- ※鍋焼きのうどんは生卵も温玉も付きません
※ざる、肉ざるのうずら卵お付きません

定番のおうどん

- かけうどん . . . ¥560
- きつねうどん . . . ¥730
- 肉うどん . . . ¥830

お土産にも人気^^

- 京風お出汁(360ml) ¥240
- 京風カレー出汁(360ml) ¥280
- 京番茶(280g) ¥630
- ゆかり小(35g) ¥250
- ゆかり大(70g) ¥480

※上冷な生や
生が蔵ども
が保一のび
麺り保切で
でく存の入
のだの上っ
ごさい、て
に提供し、食
必要い当日、品
になりです。お
ます。ご召し
家庭で召し
保存料

一品料理

ご飯と一緒に
お酒のお供に

- ピリ辛濃厚 牛すじの煮込み . . . ¥640
- 牛肉の京風だし煮(温玉入) . . . ¥550
- 鶏肉の京風だし煮 ご自宅でカット . . . ¥520
- しょうが無→ 九条ネギの京風だし煮 付属のお出汁 360ml . . . ¥570
- にしんの甘辛煮 付属のお出汁 360ml . . . ¥640
- 京より取り寄せ 厳選キムチ 小(200g) ※冷凍 . . . ¥600
- 大(500g) ※冷凍 . . . ¥1400
- らっきょうキムチ(200g) . . . ¥820
- ごはん(300g) . . . ¥230

各1つのみ可

(温玉¥100/角もち¥100/ネギ増し¥120/甘あげ¥150/梅干¥100/肉皿¥260)

やまびこ弁天

TEL: 029-819-1041

■営業時間 11:30~14:30 L.O.

電話予約は 17:00~20:00 L.O.
10時より受付します



ID : yamabikobenten

HP : https://yamabikobenten.jp/

■定休日 月、火 ■住所 つくば市西大沼128-4