

【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

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

一〇三〇円

(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  
一五〇円

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

※大根人参増し  
できます  
一四〇円

牛すじカレーうどん

牛すじうどん



牛すじうどん  
※写真は温玉トッピング

一〇三〇円



牛すじカレーうどん

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

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

京都を味わえるおうどん

九条ネギうどん

にしんうどん

けいらんうどん

京風たぬきうどん

(甘あげ入りのあんかけ)

京風カレーうどん



九条ネギうどん



京風たぬきうどん



けいらんうどん

一〇〇〇円

一〇〇〇円

八九〇円

八九〇円

一〇一〇円

※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

※冷盛のみ

きざみあげカレーうどん

肉きざみあげカレーうどん

京風カレーうどん

牛すじカレーうどん

牛すじカレーうどん



京風カレーうどん

※肉無し

八六〇円

九三〇円

一〇一〇円

一〇一〇円

一〇七〇円

定番のおうどん

かけうどん 六三〇円  
月見うどん 七〇〇円  
玉子とじうどん 七〇〇円  
あんかけうどん 七三〇円  
きつねうどん 七九〇円  
肉うどん 八九〇円  
肉玉子とじうどん 九七〇円  
肉温玉うどん 九七〇円  
肉キムチうどん 一〇三〇円  
肉温玉キムチうどん 一〇〇〇円



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

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

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

全て税込表示

各メニューの量変更できます  
 ・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  
 一〇二〇円  
 一五〇円

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  
 一〇二〇円  
 一五〇円

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)  
 一二二〇円  
 一五〇円

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  
 一二二〇円  
 一五〇円

肉鍋焼きうどん

(天ぷら、牛肉、卵、  
 九条ネギ、のり、かまぼこ)  
 一二二〇円

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)  
 一二二〇円

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)  
 一三二〇円

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)  
 一三二〇円

牛すじ鍋焼きうどん

(天ぷら、牛すじ、卵、  
 九条ネギ、のり、かまぼこ)  
 一三二〇円

牛すじ味噌煮込みうどん

(八丁味噌、きざみあげ、牛すじ、  
 卵、九条ネギ、かまぼこ)  
 一三二〇円

※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 七六〇円  
 肉ざるうどん 九八〇円  
 梅干ざるうどん 七八〇円  
 梅干肉ざるうどん 一〇〇〇円



鍋焼きうどん



肉鍋焼きうどん



肉キムチ味噌煮込みうどん



牛すじ味噌煮込みうどん

牛すじカレーつけうどん ※冷盛のみ 一〇七〇円  
 ↑※ざるつけ汁追加 五〇円

釜揚げうどん 七六〇円  
 肉釜揚げうどん 九八〇円  
 梅干釜揚げうどん 七八〇円  
 梅干肉釜揚げうどん 一〇〇〇円  
 釜揚げとりなば 九五〇円  
 ※鶏肉増しできます 一五〇円

牛すじざるうどん ※冷盛のみ 一〇〇〇円  
 (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



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	三〇〇円
子供玉子とじうどん	三四〇円
子供肉うどん	四一〇円
子供カレーうどん(肉入り)	四二〇円

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	二〇〇円
ごはん中	二四〇円
ごはん大	二八〇円

トッピング

ネギ増し	一四〇円	とろろ皿	一二〇円
角もち	一〇〇円	トッピングキムチ	一七〇円
温玉	一〇〇円	甘あげ	一六〇円
梅干	一〇〇円	肉皿(※牛肉)	二八〇円
鶏肉増し	一五〇円		



厳選キムチ



ちつきようキムチ

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 <sup>トリ辛</sup> 牛すじの煮込み	六五〇円
牛肉の京風だし煮	五七〇円
鶏肉の京風だし煮	六二〇円
九条ネギの京風だし煮	五四〇円
にしんの甘辛煮	五七〇円
京より取り寄せ 厳選キムチ(A)	六四〇円
らつきようキムチ(B)	五七〇円
キムチ2種盛り(AとB)	五四〇円
温玉入	五七〇円
キムチ入	六二〇円
※数量限定	

ドリンク

お酒

生ビール 小	三七〇円
生ビール 中	五三〇円
瓶ビール(スーパードライ)	五八〇円
京山水(日本酒)	五三〇円

(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)

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！



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

全て税込表示

# お昼の部だけの限定お得メニュー

ダブル

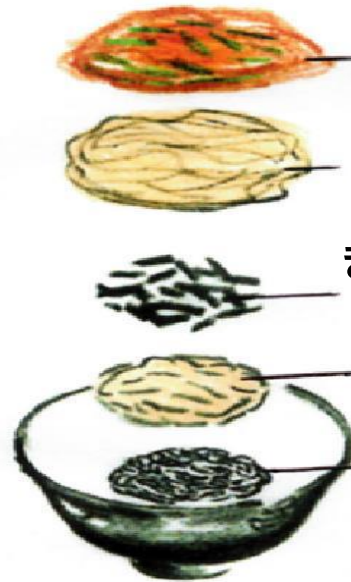
## Wカレーうどん

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 **1140円**
- ・ 肉きざみあげ入り **1120円**
- ・ 肉入り **1040円**
- ・ きざみあげ入り **970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

全て税込表示

# 冷凍商品 長期保存(賞味期限3か月)

TVでも話題“看板うどん”はじめ  
冷凍品が充実!!

楽天市場店  
楽天ユーザーはこちらから→



麺は生めん  
(湯がきが必要)  
スープは湯せんOK

瞬間冷凍で  
お店のおいしさ  
そのまま!

ご家庭ストック用、  
贈答用などに  
\*贈答BOXあり

オンラインショップにて全国発送できま  
す  
↑オンラインだけのお得なセット品あります

公式HPからどうぞ!  
「一品料理」の人気メニュー!!

看板うどん

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ひと品



酒粕うどん 1030円

人気No.1うどん

※辛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



牛すじうどん 1030円

大人気うどん

※辛に調合したトロトロごろごろの牛すじがまろやかで  
スパイシーなカレー出汁と絡んだ絶品のひと品



牛すじカレーうどん 1050円

スタミナ全開!

※辛牛すじが食欲を刺激! アスリート御用達!  
牛すじの煮込み×ざるうどんの最強コンビ



牛すじざるうどん 1150円

弁天自慢のひと品!



牛すじの  
煮込み  
700円



牛肉の  
京風だし煮  
600円



鶏肉の  
京風だし煮  
570円

お酒のお供に、ご飯と一緒に! 冷凍の袋のまま湯せん5分のみ

流行りの甘じょっぱ



辛さを抑えたまろやかなカレー出汁に  
自家製甘揚げの甘い汁が食べるたびに溶け込む  
京都を感じる癒しのカレーうどんをお試しあれ

京風カレーうどん 1020円

◆他にも、定番のおうどんあり

- ・かけうどん (630円)
- ・肉カレーうどん (930円)
- ・きつねうどん (790円)
- ・ざるうどん/釜揚げうどん (760円)
- ・肉うどん (890円)
- ・肉ざるうどん/肉釜揚げうどん (980円)

↑↑↑上記商品おまとめ購入でお買い得→ 2つで-40円、3つで-90円、4つで最大値下-160円

※下記3種のスープは湯せん7~10分! お手軽ストック品として

超万能 冷凍京風お出汁 (1人前360ml) 260円

※解凍すると沈殿物が発生する場合がありますが、旨み成分のため問題ありません

ひと工夫で  
おいしさ倍増 冷凍カレー出汁 (1人前360ml) 310円

他にない 冷凍酒粕出汁 (1人前360ml) 330円

お鍋、おでん、炊き込みご飯、  
茶わん蒸し、だし巻き卵など

お好みの具材で 餃を付けて  
カレーうどんやカレー鍋を 和風カレーライス

温めてそのまま飲んでもOK  
味噌、野菜を入れて酒粕汁に、皆で酒粕鍋に

自家製ゼラート (ミルク) ¥310  
(酒粕、宇治茶、京ほうじ茶、京番茶、京きな粉) ¥330



やまこ弁天

TEL: 029-819-1041

電話で事前注文がおすすめです  
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。

店内販売  
冷蔵品の **お持帰りメニュー**

マーク  
冷凍品有り  
詳細は裏へ

2026. 4. 29

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 ￥1030
- ピリ辛 牛すじうどん ￥1030
- ピリ辛 牛すじカレーうどん ￥1050

カレーのおうどん

- きざみあげカレーうどん ※肉無し ￥860
- 肉カレーうどん ￥930
- 肉きざみあげカレーうどん ￥1010



店内で人気の高い3品です

★ご注文の方法(青字)★

- 牛すじざるうどん 【ざるうどん+牛すじの煮込み=¥1410】
- 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=¥1050】
- 京風カレーうどん 【肉カレーうどん+味噌汁+甘あげ=¥1090】

その他のうどん

- 【鍋焼きのおうどん※】
- 鍋焼きうどん ￥1020
  - 肉鍋焼きうどん ￥1220
  - 牛すじなべ焼きうどん ￥1320
- 【ざるのおうどん】
- ざるうどん ￥760※
  - 肉ざるうどん ￥980※
  - 梅干ざるうどん ￥780
  - 梅干肉ざるうどん ￥1000
- 【京都を味わえるうどん】
- 味噌煮込みうどん ￥1020
  - 肉味噌煮込みうどん ￥1220
  - 牛すじ味噌煮込みうどん ￥1320
  - 九条ネギうどん ￥1010
  - にしんうどん ￥1010
- ※鍋焼きのうどんは生卵も温玉も付きません  
※ざる、肉ざるのうづら卵は付きません

定番のおうどん

- かけうどん ￥630
- きつねうどん ￥790
- 肉うどん ￥890

お土産にも人気

- 京風 お出汁 (360ml) ￥260
- 京番茶 (280g) ￥630
- ゆかり小 (35g) ￥250
- ゆかり大 (70g) ￥480
- 冷凍品 自家製ジェラート (ミルク) ￥310
- (酒粕、宇治煎茶、京ほうじ茶、京番茶、京きな粉) ￥330

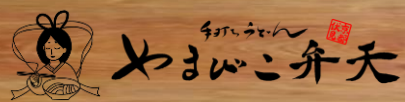
※上冷生や  
ゆががぎが必  
生がががが  
蔵がががが  
でも保一存の  
まび一の切で  
のびこ弁天  
のす上。天  
入す。食  
だの。の  
さ上。の  
ご提い、食  
いに供、当  
なりです。日  
ます。ご中  
家庭で召し  
保存料



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 ￥650
- 牛肉の京風だし煮(温玉入) ￥570
- 鶏肉の京風だし煮 自宅でごカット ￥540
- 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 ￥560
- 大(500g) ※冷凍 ￥1300
- らっきょうキムチ(150g) ￥550
- 各味カ ごはん(300g) ￥300
- も可 (温玉¥110/角もち¥110/ネギ増し¥140/甘あげ¥160/梅干¥110)



TEL: 029-819-1041

■営業時間 11:30~14:00 L.O.

電話予約は 17:00~20:00 L.O.

10時より受付し  
中休み中、受取可  
す



ID: yamabikobenten

■定休日 月、火、不定休月1回 ■住所 つくば市西大沼128-4

HP: https://yamabikobenten.jp/