



食物アレルギーをお持ちの方は、  
ご注文の際に従業員におたずねください。

---

調理は十分注意して行っておりますが、  
下記の項目についてご留意くださいますよう、お願ひいたします。

#### 食品の扱い

厨房内では、さまざまな種類の食品を扱っております。  
製造工場での製造時、店舗での調理過程で、本来原材料に使用しない  
食材が混入する可能性がございますので、ご理解をお願ひいたします。

#### 調理器具の共有

調理器具、及び食器、揚げ油、ゆで湯は共有しております。  
また、アレルギーの発症には個人差がある為、  
絶対に安全である保障はできかねます。

#### 保管について

店舗で使用する食材は、共有の保管場所で、共有の器具を使用しております。

当店の米飯類は全て国内産のお米を使用しています。



# GOZEN

## 御膳メニュー

いろどり豊かに  
ちょっとだけ贅沢気分を  
味わえるメニューです

旨みが強くジューシーで、  
弾力がありながらも柔らかい。  
食べ応え抜群の御膳です。



冷奴



陶板ステーキ

今日は御膳日和

## 牛ハラミステーキ御膳

ご飯、味噌汁、漬物付き

1,800円(税込1,980円)

至福の  
美味しい！

ご飯 通常 150g

[200g]  
中盛り変更  
+73円(税込80円)

[300g]  
大盛り変更  
+146円(税込160円)

つるりともちもちおうどんも  
今日は少し贅沢な気分♪

ざるうどん

天ぷら盛り合わせ

・いんげん  
・ちくわ  
・南京  
・茄子  
・海老

〔天ぷら内容〕

握り五貫

・まぐろ  
・イカ  
・うなぎ  
・サーモン  
・海老

〔寿司内容〕

## 寿司天ざる御膳

1,710円(税込1,880円)

当店  
一押し！

● 写真はイメージです。※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

握り三貫

[寿司内容]

・サーモン  
・イカ  
・まぐろ

[天ぷら内容]

・南京  
・茄子  
・海老  
・いんげん  
・ちくわ  
・いんげん

至福の時間を、お気軽に。  
上質な味が織り成す

天ぷら盛り合わせ

山かけうどん

肉うどん

しらすうどん

よくばり  
満足感！

## 彩りうどん御膳

1,619円(税込1,780円)

真心を込めた六種のおばんざいに、五感で味わい、心を満たします。

## 御膳日和

サクサク揚げたての  
天ぷらがセットのおばんざい御膳！

[六種プレート]

・生麸味噌田楽  
・明太出汁巻き  
・肉詰めいなり  
・まぐろお造り  
・焼魚の梅おろし  
・酢の物

・南京  
・茄子  
・海老  
・いんげん  
・ちくわ  
・いんげん

## 松おばんざい御膳

1,964円(税込2,160円)

幸せ満点  
大満足！

ご飯  
通常  
150g

[200g]  
中盛り変更  
+73円(税込80円)

[300g]  
大盛り変更  
+146円(税込160円)

[六種プレート]

・生麸味噌田楽  
・明太出汁巻き  
・肉詰めいなり  
・まぐろお造り  
・焼魚の梅おろし  
・酢の物

様々なお料理を  
少しづつ楽しむ豪華御膳！

## 梅おばんざい御膳

1,691円(税込1,860円)

人気の  
御膳です！



## MINI CURRY UDON

### ちいさな カレーうどん

当店自慢のカレーうどんを  
ちいさなサイズで！



選べる  
辛さ

辛口 普通



ご飯 通常 150g

[200g]  
中盛り変更  
+73円(税込80円)

[300g]  
大盛り変更  
+146円(税込160円)

うどん・蕎麦  
メニュー  
麺大盛り  
182円  
(税込200円)

小ぶりのサイズ感で食べやすい！  
相性ピッタリ！  
魅惑の定食になつて登場です！

### ちいさなカレーうどん

チキン南蛮定食 1,437円(税込1,580円)

※うどんとそばは  
同じ釜で茹でています。  
アレルギーをお持ちの方は  
お申し付けください。

当店の  
うどんは  
すべて

Happy to eat  
UDON

# 幸せの玄うどん

食物繊維 足りてますか？  
カラダにうれしい 美味しいうどん

麺量  
240g  
に対して

サニーレタス約4個分  
の食物繊維

(※ 麺重量 240g / 1食あたり約 7g 含有)

日本人の  
食事摂取基準  
(2025年版)

成人男性 (18歳~) 20g以上

成人女性 (18歳~74歳) 18g以上

(75歳~) 17g以上

※サニーレタス約4個(1個:約300g可食部)の  
水溶性食物繊維。※出典元:日本食品標準成分表

「発明」  
製造特許取得

溶け出しやすい水溶性食物繊維を  
99%うどんに留めて茹であげる製法は  
独自の特許技術によるものです。

<特許 5970112号> <特許 5970118号>

みんな大好きな唐揚げは、  
カレーうどんにもよく合う。



選べる辛さ  
・ 辛口 普通

### ちいさなカレーうどん

## 唐揚げ定食

1,437円(税込1,580円)

サクッと揚がった天ぷらが、  
濃厚なカレーうどんと相性抜群。



選べる辛さ  
・ 辛口 普通

### ちいさなカレーうどん

## 天ぷら定食

1,482円(税込1,630円)

大根おろしのさっぱり感で、  
ハンバーグもカレーうどんも  
美味しさアップ。



選べる辛さ  
・ 辛口 普通

### ちいさなカレーうどん

## 和風おろしハンバーグ定食

1,528円(税込1,680円)

サクサクジューシーな  
カツとの至福の組み合わせ！



選べる辛さ  
・ 辛口 普通

### ちいさなカレーうどん

## 三元豚とんかつ定食

1,482円(税込1,630円)