

# 《お薦めの一品料理》

いぶりがっこ(秋田県名物たくあんの煙製)

500円

長茄子の一本漬

600円

ねぎどじやこ(九条ねぎを使用した京都の定番おばんざい)

500円

だし(山形名物)のせ冷奴

600円

メさば

650円

熟成ネギトロ

850円

あん肝ボン酢

900円

大山地鶏の鶏皮ボン酢

600円

合鴨と塩鶏(大山地鶏)

900円

野菜のさつま揚げ

550円

枋尾揚げに九条ねぎ

650円

ちくわ天十じやこ天十がんす(揚げかまぼこ)

1000円

※裏面もございます。

# 《お薦めの一品料理》

レンコンはさみ揚げ

750円

大判マグロのメンチカツ

550円

ウニクリームコロッケ(二個)

650円

イイダコの唐揚げ(四つ)

750円

明太子の天ぷら

700円

干し芋の天ぷら(国産紅はるか)

300円

ホタテ天・ホタテ天W(二つ)

400円・750円

アボカドの天ぷら

500円

香川県産 二色のちくわ天(ブレーン・いそべ)

450円

カマンベールチーズの天ぷら(マンゴソース添え)

600円

広島県産カキの天ぷら(四つ)

950円

デザート おもちアイスの天ぷら(チョコソース)

500円

※裏面もご覧いただけます。

## 《ちよいい呑みセット》

琥珀エビス生ビール・瓶ビール

焼酎各種・ハイボール

+

- ・かしわ天と季節の天ぷら
- ・おばんざい二種類

1200円

\*日本酒の場合はお好みの日本酒の価格+500円で承ります。

## 《夏のメニュー》



夏野菜天うどん

1350円

(ナス・ヤングコーン・プチトマト・ズッキーニ・大葉)

夏天盛りうどん(夏野菜天+いわし天)

1600円

各ぶっかけ(冷)／ざる(冷)／かけ(冷・温)からお選び下さい。

夏野菜天(単品)

700円

夏天盛り(単品)

950円

夏魚の天ぷら(いわし+キス)

600円

## 《期間限定 夏のうどん》



豚しゃぶトマトゴマだれうどん

1400円

当店で丁寧に引いたお出汁に練りゴマ・トマトを合わせ西京味噌なども加えてコクがありトマトの酸味で後味がすっきりとしたゴマだれに仕上げています。

豚肉はコクと甘味のある北海道産「日高四元神威豚」を使用し水菜とプチトマトをトッピングしています。

・味変えて爽やかな辛味の特製花椒ラー油をお付けしています。

※四川料理に使用れる花椒(かしょう)はミカン科で爽やかな香りと辛味が特徴です。

大盛 + 100円

特盛 + 350円

特盛 + 600円

## 《旬の天ぷら》

小粒とみつ葉のかき揚げ



650円

ゴーヤの天ぷら



300円

万願寺唐辛子の天ぷら



400円

【うどん出汁の説明】

《ぶっかけうどん（冷）》

小豆島の醤油を使用し、国産ハチミツ・ミリン・赤白のワインで少し甘みのある熟成したかえしと  
いりこ・真昆布・干し椎茸と数種類の魚の節で引いた白出汁を併せた濃い目のお出汁を  
冷水でしめた冷たい麺にかけて食べて頂くうどん

《ざる（冷）・釜揚げ（温）うどん》

ぶっかけうどんと同じ濃い目のこだわりのお出汁につけて食べて頂くうどん

《かけ（温）冷かけ（冷）うどん》

丁寧に引いた白出汁に淡口醤油を加えた関西出汁がたっぷり入ったお出汁の風味を  
楽しんで頂けるうどん

《醤油うどん（冷）》

厳選した小豆島の味醤油をかけて頂き、うどん本来の味を楽しんで食べて頂けるうどん

【冷たい又は温かいうどん】

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| ・甚六(じんろく)うどん                     | 1800円 |
| 天ぷら(海老・かしわ・半熟たまご・舞茸・茄子・海苔・大葉)    |       |
| ・御苑(ごえん)うどん                      | 1600円 |
| 天ぷら(海老・イカ・レンコン・茄子・ニンジン・カボチャ・大葉)  |       |
| ・親子ちくわ天うどん(かしわ・半熟たまご・ちくわ)        | 1250円 |
| ・親子天うどん(かしわ二つ・半熟たまご)             | 1200円 |
| ・かしわ天うどん(かしわ二つ)                  | 1050円 |
| ・ゲリ天うどん(大根おろし付)                  | 1300円 |
| ・海鮮天うどん(海老・イカ・カキ・キス・海苔・大葉)       | 1900円 |
| ・野菜天うどん(茄子・レンコン・カボチャ・ほう・ニンジン・大葉) | 1200円 |
| ・肉うどん(牛肉・地養温泉たまご付)               | 1300円 |

《うどんの種類をお選びください》

〈冷たいうどん〉 ぶっかけうどん・ざるうどん・冷かけうどん  
 〈温かいうどん〉 かけうどん・釜揚げうどん

【冷たいうどん】

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| ・明太子醤油うどん(小豆島搾りオリブオイル使用)       | 1250円 |
| ・梅おろしぶっかけうどん                   | 1050円 |
| ・塩鶏ぶっかけうどん                     | 1100円 |
| ・ネバぶっかけうどん                     | 1200円 |
| (地養温泉たまご・とろろ・納豆・オクラ・刻み海苔・いわし節) |       |
| ・ぶっかけうどん                       | 700円  |
| ・ざるうどん                         | 700円  |
| ・冷かけうどん                        | 700円  |
| ・醤油うどん                         | 700円  |



全てのメニューに追加できます

- こだわりの 日本酒 各種 詳しくはご案内させていただきます  
120ml(グラス) 又は 一合

- ### 〈ソフトドリンク〉

- ・103サイダー500円 ・コカ・コーラ450円 ・ジンジャーエール 450円  
・果実100%オレンジジュース 500円 ・ウーロン茶 400円

【温かいうどん】

- ・かうどん(揚げ餅二つ)  
・かけうどん

【釜揚げの温かいうどん】

- ・釜揚げ釜たまコンビうどん(麺大盛り)

(トツピングに 生のり＋とろろ 又は 明太子が選べます)

- 釜揚げセツトうどん

(こぼう天二つ・卑熱たまご天・とろろ)

- ・釜あげうどん

- ・明太釜たまうどん

- ・明太バター釜たまうどん

- ・生のり釜たまうどん

- 釜たまうどん

〈お奨めトッピング〉 各牛肉・納豆・とろろ・ネギ増し

- |      |       |       |       |      |       |       |       |      |       |
|------|-------|-------|-------|------|-------|-------|-------|------|-------|
| 850円 | 1000円 | 1350円 | 1250円 | 700円 | 1300円 | 退(来月) | 1250円 | 700円 | 1150円 |
|------|-------|-------|-------|------|-------|-------|-------|------|-------|

※釜あげうどん・釜たまりうどんはご注文のタイミングによりお時間を頂く場合がございます



# 【天ぷら・その他】

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| 親子ちくわ天(かしわ天+半熟たまご天+ちくわ天)      | 650円      |
| 親子天(かしわ天(二つ)+半熟たまご天)          | 600円      |
| ちくわ天(香川県産)                    | 200円      |
| かしわ天(二つ) 大山鶏使用                | 400円      |
| 濃厚半熟たまご天                      | 300円      |
| 海老天・海老天W(二尾)                  | 400円・750円 |
| イカ天                           | 300円      |
| ホタテ天・ホタテ天W(二つ)                | 400円・750円 |
| キヌ天・キヌ天W(二尾)                  | 300円・550円 |
| 広島県産カキの天ぷら(二つ)                | 500円      |
| 野菜天(茄子・ニンジン・カボチャ・レンコン・ごぼう・大葉) | 550円      |
| まいたけ天                         | 400円      |
| ごぼう天(二つ)                      | 300円      |



|                    |           |
|--------------------|-----------|
| 干し芋天               | 300円      |
| ゲリ天(青森県産)          | 600円      |
| 明太子天               | 700円      |
| カマンベールチーズ天(マンゴソース) | 600円      |
| 小海老入りかき揚げ          | 550円      |
| 野菜かき揚げ天            | 350円      |
| じゃこ天(宇和島産)         | 400円      |
| がんす(広島県名物)         | 500円      |
| じゃこ天+がんす+ちくわ天      | 1000円     |
| 野菜さつま揚げ            | 550円      |
| ウニクリームコロッケ(二つ)     | 650円      |
| 大判マグロメンチ           | 550円      |
| イイダコの唐揚げ(二つ・四つ)    | 400円・750円 |

天ぷら盛り合わせ(海老W・イカ・ちくわ・野菜三種・海苔・大葉)  
 海鮮天ぷら盛り合わせ(海老W・カキW・キスW・イカ・海苔・大葉)

1800円  
 2150円  
 1350円

※海鮮天盛りハーフサイズ

【おつまみ】

冷奴

400円

山形だしのせ冷奴

600円

もろきゆう又は梅きゆう

各 450円

茄子の漬物

600円

いぶりがっこ(秋田名物たくあんの燻製)

500円

ネギじやこ(京都名物)

500円

大山地鶏の鶏皮ポン酢

600円

合鴨と塩鶏(大山地鶏)

900円



〈甚六からのお願い〉

麺の切り置きなしの

「打ちたて」「切りたて」「揚げたて(天ぷら)」で  
 ご提供いたしておりますので

十五分ほどお時間を頂く場合がございます。

またうどんの種類や茹であがった麺の量により  
 提供の順番が前後する場合がございますが  
 ご了承頂きますようお願い申し上げます。

和食  
 甚六

店主