

# JAPANESE HEALTHY FAST FOOD

## 肉うどん

大盛り無料



Niku Udon  
Udon Noodle Soup  
with Meat

## 肉うどん

出汁で炊いた牛肉はしっとり  
コク深くやさしい。  
旨味が溶け込んだ  
出汁はのど越しのよい  
うどんにしっかりと絡みます。

(税込) 790円

お肉  
ダブル



Niku Udon with Double the Meat

肉(ダブル)  
Wうどん 950円 (税込)

トッピング各種 (税込) 各100円

## だし茶漬

### 鯛だし茶漬

新鮮な真鯛を使用し、数種のナッツを加えた  
コクのある胡麻ダシと合わせた贅沢な  
だし茶漬です。 ※落花生を使用しています。

(税込) 1050円



Sliced Red Sea Bream  
with Sesame Sauce

Set

だし茶漬は全てセットになります



All Dashi Chazuke orders come in sets.  
Dashi Chazuke + 2Side Dishes + Pickles

ごはんの量をお選びください  
Please choose the amount  
of the rice

- ・大盛り (約280g)
- ・普通盛り (約180g)
- ・小盛り (約150g)

出汁  
おかわり  
自由  
Free refills on  
Dashi (Soup)

### 明太子と高菜

明太子と高菜が人気の  
組み合わせです。

790円 (税込)

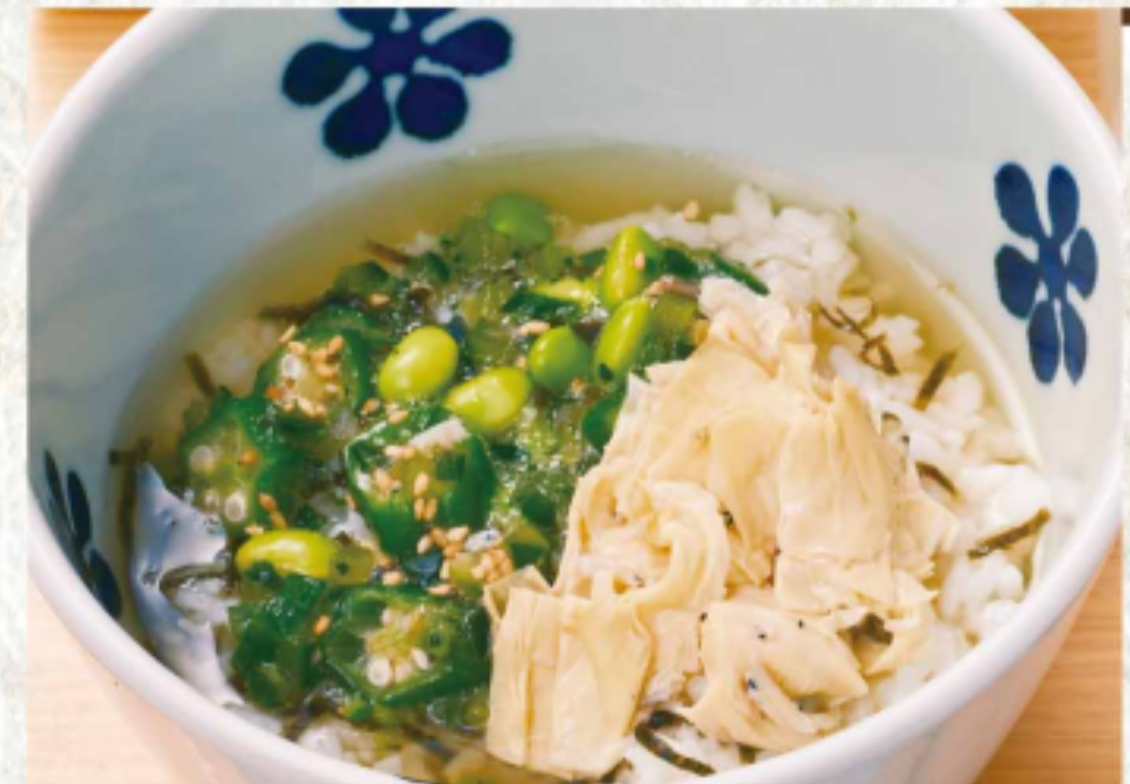


Spicy Cod Roe and  
Takana Pickled Mustard Leaf

### 山形だしと 湯葉ちりめん

野菜を刻んで浅漬けにした「山形だし」と、  
実山椒で上品に炊き上げた湯葉ちりめん(税込)  
を合わせました。

790円 (税込)



Pickled Vegetables and  
Yuba Chirimen

### だし茶漬 ハーフ&ハーフ

二種類のだし茶漬が楽しめるだけじゃなく、  
※お好きなメニューを  
2つお選びください。

1200円 (税込)



Half and Half

### 奄美大島鶏飯風

蒸し鶏 錦糸たまご、しば漬、椎茸煮  
青菜をたっぷりのせた、  
奄美大島の郷土料理を  
アレンジしました。

850円 (税込)



Chicken Rice and Amami Islands'  
Best Selected Products

### 漬け鮪の漁師風

新鮮な鮪をタレに漬けて、  
みょうがや三つ葉などの薬味が  
アクセントになっています。

950円 (税込)



Fisherman's Soy-Marinated  
Raw Tuna

### 釜揚げしらすと 南高梅

ふんわりとしたしらすに大玉の梅、  
野沢菜を合わせました。

800円 (税込)



Boiled Whitebait and  
Nanko Ume Plum

### 天然ひらめの 香味和え

強い旨みと独特の食感が美味しい  
天然のひらめを薬味と  
味噌で和えました。

850円 (税込)



Wild Flounder with Condiments

### 小海老・小柱・磯天

ちくわを刻んで青海苔とともに  
磯辺揚げにし、海老と小柱を添えました。  
磯の香りがたまらない食べ応えのある  
だし茶漬です。

890円 (税込)



Shrimps, Scallops  
and Isobe-age Tempura

### サーモンと いくらの親子

脂のつたサーモン、  
いくらの醤油漬の  
親子だし茶漬です。

980円 (税込)



Salmon and Salmon Roe

※小鉢やお漬物は季節によって変わります。

だし茶漬+肉うどん

Dashi-Chazuke + Nikuudon



トッピング 紀州南高梅

Kishu Pickled Plum



【一個】100円 (税込)