

釜揚げうどん

KAMAAGE-UDON

スツキリして上品なこだわりの麺つゆ。
やしまの名物メニューです。

釜揚げうどんは茹がきたてのうどんを直取り致します。
生きた麺を召し上がって頂くため、茹で時のかかる場合がございます。

黒毛和牛

名物 肉釜揚げうどん

ジューシーなお肉と喉ごしの良いうどんがベストマッチ。当店イチオシ、人気ナンバー1の釜揚げです。

1,030円
(税込1,133円)



※揚げごぼりは薬味として麺つゆに入れお楽しみ下さい。

一番シンプルな釜揚げうどん。
つゆの美味しさが引き立ちます。

釜揚げうどん
680円(税込748円)



ちよっと贅沢に揚げたての天ぷらが
楽しめます。つゆとも相性ぴったり。

天ぷら釜揚げうどん
1,480円(税込1,628円)



濃口につゆと合鴨の旨味が絶妙に
絡み合い何とも言えない美味しさです。

合鴨釜揚げうどん
1,030円(税込1,133円)



※揚げごぼりは薬味として麺つゆに入れお楽しみ下さい。

ポリウムたっぷりの当店のかき揚げ。
サクサクの揚げたてをつゆにひたして召し上がれ。

かき揚げ釜揚げうどん
930円(税込1,023円)



自家製 成うどん

当店のうどんは、腰と粘りを出すために麺を鍛え、一晚じっくり熟成させています。喉ごしの良さと麺の旨味をご賞味下さい。

黒毛和牛のこだわり

当店の黒毛和牛は適度な霜降りによる甘みと、熟成された旨みが、麺つゆ・おだしとからみまます。

すだちのこだわり

「徳島県産すだち酢」
徳島県産すだち100%の天然絞り果汁です。お好みで麺つゆに入れお楽しみ下さい。

◆うどん大盛り 120円
(税込132円)

◆大判いなり(1ヶ) 250円
(税込275円)

