

## 店内のご案内

守口本店 | 58名様まで宴会可能

カウンタースペース



テーブルスペース



お座敷スペース



### ◆自家製熟成うどんのこだわり



当店では、古来より伝わる讃岐独自の手法にて厳選したうどん粉を丹念に練り上げ、一晚熟成させ、強からず、弱からず熟練の力加減にて心を込めて打ち上げております。麺の角が立つように包丁切にて仕上げたこだわりの自家製麺です。

### ◆お出汁のこだわり



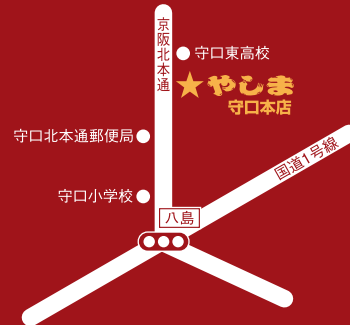
当店のお出汁は北海道産の真昆布や羅臼昆布を使用、鹿児島県枕崎産の本鰹と共に味に味に深みとコクを与えます化学調味料は一切不使用の自然食品です。

# 釜揚げうどん やしま

守口本店

ご予約承り中 TEL.06-6909-1620

守口市八雲中町1-24-4



- ▶ 営業時間 11:00~23:00 (L.O.22:30)
- ▶ 定休日 火曜日
- ▶ 席数 58席
- ▶ 駐車場 10台

＼ お得なクーポンやお知らせがいっぱい! ／

やしまアプリ

ダウンロードは無料です。

Ｑ うどんやしま



<http://kamaage-yashima.com/>

ぐるなび

やしま

検索

## 宴会のご案内

enkai information

自慢のオードブルがセットになったお値段以上のお得なコースが、どれでも税込2,900円でお召し上がり頂けます。忘年会や新年会、歓送迎会などお仲間との集いの場としてぜひご利用下さい。

選べる

4 コース

やしまの宴会は **4** コース  
すべて **3,300** 円(税込)

# 釜揚げうどん やしま

4名様からOK

ご予約は前日までOK

ご予算・お料理内容の変更OK お気軽にご相談下さい

選べる

やしまの宴会は **4**コース

すべて **3,300**円(税込)

お値段以上

飲み放題付き **5,000**円(税込) **幹事様必見**



**うどんすきコース**  
udonsuki course

コースメニュー

- 小鉢
- **名物** 鶏の唐揚げ
- うどん屋のだし巻き
- 生ハムとチーズのサラダ
- ポテトフライ
- うどんすき

天然の鰹節と北海道産真昆布で取ったおだしに、おだしの味がより引き立つ食材がたっぷり。自慢の讃岐うどんと共にご賞味下さい。



**味噌ちゃんこ鍋コース**  
miso chanko-nabe course

コースメニュー

- 小鉢
- **名物** 鶏の唐揚げ
- うどん屋のだし巻き
- 生ハムとチーズのサラダ
- ポテトフライ
- 味噌ちゃんこ鍋  
～ピリ辛薬味付き～

当店独自の合わせ味噌は、上品な香りとまろやかな風味が自慢です。鹿児島県産のジューシーな黒豚肉と季節の新鮮野菜をご賞味下さい。【ピリ辛薬味付き】お好みでどうぞ。



**鴨のはりhari鍋コース**  
kamo no harihari-nabe course

コースメニュー

- 小鉢
- **名物** 鶏の唐揚げ
- うどん屋のだし巻き
- 生ハムとチーズのサラダ
- ポテトフライ
- 鴨のはりhari鍋

合鴨の脂肪には、血中コレステロールを下げる不飽和脂肪酸が多く含まれ、お味もコクのあるおいしいおだしとなります。厳選した合鴨を使用した鴨のはりhari鍋をご賞味下さい。



**釜揚げうどんと一品のコース**  
kamaage udon & ippin course

コースメニュー

- 新鮮お造り3種盛り
- 小鉢
- 枝豆
- **名物** 鶏の唐揚げ
- 手羽の唐揚げ(甘辛味)
- うどん屋のだし巻き
- 生ハムとチーズのサラダ
- ポテトフライ
- 大判つくね
- ピリ辛ソーセージ
- **名物** 釜揚げうどん

**飲み放題**  
all you can drink

お時間たっぷり **120分**(ラストオーダー 30分前)

|| お一人様 **1,700**円(税込) ||

ドリンクメニュー

※その他のドリンクは別料金になります。

- 瓶ビール
- 焼酎(麦・芋)
- ハイボール
- 酎ハイ
- 日本酒
- ソフトドリンク

◎ご予約は前日までに4名様より承ります。  
 ◎ご宴会は2時間までとさせていただきます。  
 ◎写真はすべて4人前となっております。  
 ◎ご予算・ご人数・オードブル内容などお気軽にご相談下さい。  
 ◎季節によりお料理の内容が変わることがありますがご了承下さい。