

うどん全品 中盛 (並の 1.5 倍 + 100 円)、大盛 (2 倍 + 200 円) 小盛 (-50 円)

< 出汁が命 >

“名物”かけうどん

かけうどん (温・冷)

まずはお出汁から。

728円
(税込 800 円)

ちくわ天とかけうどんセット (温・冷)

864円
(税込 950 円)

鶏天とかけうどんセット (温・冷)

鶏天がずしり 3 個人った人気のセットです

1,091円
(税込 1,200 円)

二番人気

人気 3 種天とかけうどんセット (温・冷)

半熟玉子、ちくわ天、鶏天のいれとこ取り三種天

1,164円
(税込 1,280 円)

断トツの一番人気

麦の杜天ふら盛とかけうどんセット (温・冷)

巻海老、鶏天、野菜&きのこ系 (3 ~ 4 種) 天が入った
天ふら盛とかけうどんのセットです

1,255円
(税込 1,380 円)

うどんご注文の方限定

うどんのお供

もう一品うどんのお供は、というお声はおこたえして、
うどんをご注文いただいたお客様に限り、
お値打ち価格にてご提供させて頂いております。

🌀 ご飯セット

ご飯 + 温泉玉子 + お新香 or 小鉢

300円
(税込 330 円)

🌀 野菜天丼 (小)

温玉天も入った野菜天丼です

400円
(税込 440 円)

🌀 《温玉入り》とろろ御飯 (小)

360円
(税込 400 円)

🌀 《温玉入り》豚めし (小)

360円
(税込 400 円)

《通年の大人気うどん》 ぶっかけうどん系

麦の杜うどんのぶっかけ出汁、ざる出汁には砂糖は一切使用せず、
ワイン 2 種類を煮つめた甘味返し、
昆布の深みが特徴の辛味返しをブレンドして作っております
出汁をかけて薬味とうどんをよく混ぜて召し上がってみてください。

ぶっかけうどん

シンブルに麺のもちもち感を是非

728円
(税込 800 円)

温玉とろろぶっかけ

栄養たっぷりのとろろと温玉の相性は◎です

910円
(税込 1,000 円)

鶏天ぶっかけうどん

ずっしりジューシーな鶏天が 3 個

1,137円
(税込 1,250 円)

牛肉温玉ぶっかけ

牛肉と温玉をよく混ぜて召し上がってください。絶品

1,346円
(税込 1,480 円)

人気 3 種天ぶっかけ

鶏天・半熟玉子天・ちくわ天が入ったぶっかけうどんです

1,182円
(税込 1,300 円)

不動の 1 麦の杜天ぶっかけ

むぎ もり

巻海老・鶏天・野菜&きのこ系 (3 ~ 4 種) 天が入った、不動の一番人気

1,255円
(税込 1,380 円)

大海老天 (2 尾入り) ぶっかけ

存在感抜群の大海老天が 2 尾。野菜天も少々入った贅沢うどん

1,546円
(税込 1,700 円)

ざるうどん系

店主の一押しは実はざるうどんです

ざるうどん

コシともちもち感を味わうならざるうどんが一番です

728円
(税込 800 円)

のり海苔たっぷりざるうどん

819円
(税込 900 円)

人気 3 種天とざるうどん

鶏天・半熟玉子天・ちくわ天を、別添えてお出し致します

1,182円
(税込 1,250 円)

麦の杜天とざるうどん

巻海老・鶏天・野菜&きのこ系 (3 ~ 4 種) 天を、別添えてお出し致します

1,255円
(税込 1,380 円)

出汁うどん系

わかめうどん(温・冷)

鳴門のわかめがぎっしりと入っております

837円
(税込 950 円)

きつねうどん(温・冷)

自慢のお出汁でじっくり炊いたお揚げさんがずっしりたっぷり

891円
(税込 1,000 円)

きつね&わかめ(温・冷)

ハーフ&ハーフのいいとこどりの人気うどんです

1,000円
(税込 1,100 円)

人気 北海とろろ三味うどん(温・冷)

1,164円
(税込 1,280 円)

函館産の身の厚い真昆布を削って頂いてます。きつねとわかめとの一体感をぜひ

大海老天(2尾入り)うどん(温・冷)

存在感抜群の大海老天が2尾。野菜天も少々入った贅沢うどん

1,546円
(税込 1,700 円)

肉うどん系

《豚と鶏》

合盛りうどん(温)

鶏天3コ・信州ポークとわけぎねぎが入った肉系うどんです。お肉好きの方は是非

1,091円
(税込 1,300 円)

三味一体肉うどん(温)

自家製きつね、鳴門のわかめ、出汁で炊いた国産豚肉が入った食べごたえもある人気のうどんです

1,091円
(税込 1,300 円)

贅沢 《極上黒毛牛》の

牛肉(牛ばら)うどん(温)

牛ばら肉をじっくり煮込みました
鳴門のわかめときつねも入った贅沢なおうどん◎

1,346円
(税込 1,600 円)

うどんご注文の方限定

うどんのお供に

ご飯 + 温泉玉子 + お新香 or 小鉢

◎ ご飯セット

300 円 (税込 330 円)

◎ 《温玉入り》とろろ御飯

360 円 (税込 400 円)

◎ 野菜天丼(小)

400 円 (税込 440 円)

◎ 《温玉入り》豚めし

360 円 (税込 400 円)

うどん全品 中盛 (並の 1.5 倍 + 100 円)、大盛 (2 倍 + 200 円) 小盛 (-50 円)

スパイシーカレー系

玉ねぎと生姜、牛すじ等をこれでもかと炒めて作っております

6 種類のスパイスがきいたちょっとピリ辛な

ひと手間&一味も違ったスパイシーな大人のカレーうどんです

《スパイシー》 カレーうどん

ひと味違ったちょい辛の大人のスパイシーなカレーうどんです

1,182円
(税込 1,300 円)

人気

鶏天カレーうどん

ずっしり鶏の天ぶら 3 個が入ったこちらも人気の一品です

1,319円
(税込 1,450 円)

《温玉付き》 牛肉カレーうどん

たっぷりの牛肉と温玉のまろやかさが抜群の相性

1,528円
(税込 1,680 円)

一押し

大海老天(2尾入り) カレーうどん

存在感抜群の大海老がずっしり 2 尾。贅沢なカレーうどん

1,637円
(税込 1,800 円)



熱々が苦手な方は麺を<冷>にも出来ませす (ひやあつ)。
カレーは熱々、麺は冷なので丁度良い塩梅に仕上がります。

うどんご注文の方限定

うどんのお供

もう一品うどんのお供は、というお声はおこたえして、

うどんをご注文いただいたお客様に限り、

お値打ち価格にてご提供させて頂いております。



ご飯セット

ご飯 + 温泉玉子 + お新香 or 小鉢

300円
(税込 330 円)



野菜天丼(小)

温玉天も入った野菜天丼です

400円
(税込 440 円)



《温玉入り》とろろ御飯(小)

360円
(税込 400 円)



《温玉入り》豚めし(小)

360円
(税込 400 円)

天ぷら盛

天つゆも準備しております。お声がけ下さい

特

天ぷら盛(大海老2尾入)

1,346円
(税込 1,480 円)

ざっしり大海老天2尾。鶏天、野菜&きのこ天(4〜5種)も入った人気の天ぷら盛りです

特

天ぷら盛(ハーフ)

728円
(税込 800 円)

大海老1尾、鶏天、野菜&きのこ天(2〜3種)

＜人気三種＞天ぷら盛

436円
(税込 480 円)

鶏天・ちくわ天・半熟玉子天

野菜天盛

436円
(税込 480 円)

※お食事の際に食べきれなかった天ぷら等は
お持ち帰りも承りますのでお気軽にお声掛けください。

トツピング(天ぷら・一品)

鶏天(2個)

319円
(税込 350 円)

鳴門の生わかめ

219円
(税込 240 円)

半熟玉子天

146円
(税込 160 円)

きつね揚げ(2枚分)

364円
(税込 400 円)

ちくわ天

146円
(税込 160 円)

温泉玉子(温玉)

110円
(税込 120 円)

まいたけ天(3〜4個)

319円
(税込 350 円)

とろろ芋(出汁入り)

300円
(税込 330 円)

大海老天(1尾)

382円
(税込 420 円)

巻き海老天(2尾)

328円
(税込 360 円)

御飯

大盛 + 100 円、小盛 - 50 円 (税込)

御飯

227 円
(税込 250 円)

持天丼

1,637 円
(税込 1,800 円)

大海老 2 尾が入った具なぐさんの当店自慢の天丼です
一度ご賞味の価値あり (お新香 or 小鉢付き)

おでん

一串 130 円 均一です (税込)

大根や焼豆腐等、串は刺さってない具種は
個数分の串を席までお持ちください

おでんは串の本数で会計致します
レジにて本数をお申し付け下さい



ドリンク

ビール

瓶ビール アサヒスーパードライ 637円
(税込 700円)

ノンアルコール

ノンアルコールビール (アサヒドライ ZERO) 410円
(税込 450円)

ノンアルコールのハイボール (缶) 364円
(税込 400円)

ハイボール・サワー・酎ハイ

ハイボール 437円
(税込 480円)

生搾りレモンサワー 500円
(1個分のレモンを搾ってどうぞ) (税込 550円)

ライムハイ 437円
(税込 480円)

ウーロンハイ 437円
(税込 480円)

酎ハイ (プレーン) 410円
(税込 450円)

日本酒

七賢 (純米生酒の冷酒です) 300ml 864円
(税込 950円)

武の井 (甲斐の日本酒。常温) 180ml 500円
(税込 550円)

ソフトドリンク

ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール

オレンジジュース 各 319円
(税込 350円)

<麦の杜うどんからのお願い>

いつもご愛顧ありがとうございます。

当店では、小学生以上のお客様には
一名様あたり一品のうどんのご注文を
お願いしております。

ご理解ご協力のほどお願い申し上げます。

土日の夜は お惣菜食べ放題実施中！

土日の夜営業では、うどんをご注文頂いた方に限り、
手作り感たっぷりのお惣菜を

無料で提供させて頂いております。

ご注文を頂いた後にお惣菜をお取りください。



最近、うどんをご注文頂かない方のシェアが見受けられます。
食材価格高騰のなか、ルールをお守りいただけないと、
今後無料での提供が難しくなります。
ご理解の上、お惣菜をお取りくださるばと思います。

<営業時間・定休日>

平日：11：00～14：30（14：00ラストオーダー）

土日祝：10：30～15：00（14：30ラストオーダー）

土・日曜は、17：30～20：30（20：00ラストオーダー）
にて夜営業いたします。

※麺がなくなり次第、閉店とさせていただきます場合があります

定休日：月・火曜日

（月・火曜日が祝日の場合は営業し水曜日が代休）

※臨時休業等の場合は、店頭・店内・HPなどで随時ご報告してまいります。