

黒 吉田のうどん(噛み応えのある粉の風味を楽しめるうどん)

白 讃岐うどん(のど越しを楽しめるうどん)

どちらかの麺をお選び頂き、注文票に記載の上お渡し下さい

温かいうどん	550円	(キャベツ・人参・油揚げ・ネギ付き)
冷やしうどん	580円	(キャベツ・大根おろし・ネギ・天かす・ワサビ)
冷やしぶっかけうどん	700円	(キャベツ・大根おろし・ネギ・天かす・生姜・レモン・のり)

トッピング

魚粉・天かす	+30円	かき揚げ	+120円
生たまご・わかめ	各+50円	肉(馬肉)	+260円
ちくわ天ぷら	+100円	煮たまごの天ぷら	+180円
キャベツ	+100円	エビ天ぷら	+260円
キンピラ	+100円	かしわ天ぷら	+380円
煮たまご	+100円	広島産かき天ぷら	+500円
紀州の梅干し	+150円	(期間限定9月中旬~4月上旬)	
五葉スペシャルA	+620円	(かき揚げ・わかめ・キンピラ・煮たまご・馬肉)	
五葉スペシャルB	+760円	(エビ天・わかめ・キンピラ・煮たまご・馬肉)	

つけ汁系うどん(汁は温かかくなっており、麺を温・冷で選べます)

肉汁つけうどん	830円	けんちん肉汁つけうどん	930円
舞茸肉汁つけうどん	930円	本鴨つけうどん	1030円

下記商品では、冷やしの場合+30円とさせていただきます

キツネとタヌキうどん	850円	とろろ月見うどん	850円
のりのりたまごうどん	850円	かしわ天うどん	900円
しらすときゃべつうどん	1000円	揚げ餅海老天うどん	1050円
		(揚げた餅とプリプリのミニ海老天3尾)	

下記商品は温のみの提供となります

けんちんうどん	900円	富士の雪カレーうどん	1000円
魚粉入り豚肉うどん	900円	(平日限定10食)	
(限定5食)		シーフードとまとあんかけ	1380円

13時以降のメニュー

天ぷらセット(ご飯・ミニうどん)	1450円	盛り合わせ(950円)	
(えび天・いか天・カボチャ・インゲン・オクラ・レンコン・ナス)			

平日の13時以降のメニュー

うどんでカルボナーラ 930円

平日

ミニたらこ丼	280円	ミニしらす丼	380円
ミニかき揚げ天丼	280円	ミニ海老天丼	400円
土日祝日			
生姜ひき肉混ぜご飯	260円(小)	380円(大)	

テイクアウトメニュー（電話注文でお気軽に）

10月1日より消費税増税及び原材料等の高騰により価格変更（内税）となります

うどんは茹で時間がかかる為15分～25分程お時間を頂いております。

※テイクアウトの茹であがり量は-50gの為ワカメを無料トッピングさせて頂いております。

※汁を別にわけてのご提供も可能です。

温かいうどん …… 550円

（キャベツ・人参・油揚げ・ネギ付き）

冷やしうどん …… 580円

（キャベツ・大根おろし・ネギ・天かす・ワサビ）

冷やしぶっかけうどん …… 700円

（キャベツ・大根おろし・ネギ・天かす・生姜・レモン・のり）

トッピング

魚粉・天かす

+30円

生たまご・わかめ

各+50円

揚げたてちくわ天ぷら

各+100円

キャベツ・煮たまご・キンピラ

各+100円

（一度茹でているキャベツ）

揚げたてかき揚げ

+120円

（玉ねぎ・人参・乾燥白エビ）

揚げたて煮たまごの天ぷら

+180円

肉（馬肉）

+230円

揚げたてエビ天ぷら

+250円

揚げたてかしわ天ぷら

+380円

（鳥胸肉の天ぷら）

揚げたて広島産かき天ぷら

+500円

（期間限定9月中旬～4月上旬）

五菜スペシャルA

+620円

（かき揚げ・わかめ・キンピラ・煮たまご・馬肉）

五菜スペシャルB

+760円

（エビ天・わかめ・キンピラ・煮たまご・馬肉）

麺大盛り(+150g)

+120円

その他メニュー

・きつねとたぬきうどん

850円（冷やしは+30円）

・のりのりたまごうどん

850円（冷やしは+30円）

・かしわ天うどん

900円（冷やしは+30円）

・けんちんうどん

900円

・しらすとキャベツうどん

1000円（冷やしは+30円）

・かき天うどん（季節限定）

1020円（冷やしは+30円）

その他メニュー

・天ぷら盛り合わせ

950円

※混雑時はお断りする場合がございます

（エビ・イカ・カボチャ・ナス・インゲン・オクラ・レンコン）

・生麺（100g単位）

130円

（1人前目安は吉田200g 讃岐150g）

電話番号 03-6321-5797 (ITSUKI)

平日限定メニュー(祭日は含まれません)

月曜日	ゴロツト野菜カレーうどん(温)※特盛り対象外	900円
火曜日	あさりうどん	900円 (冷やし+30円)
水曜日	鶏モモ唐揚げうどん	900円 (冷やし+30円)
木曜日	溶岩うどん(平日雨の日も対象) ※特盛り対象外 ※辛さの基本目安は★★★★★辛ですが辛さ調整可能です。	900円
木曜夜・金曜日	ゴロツト野菜カレーうどん(温)※特盛り対象外 一反木綿ぶっかけうどん 幅10センチ 厚さ2ミリのうどんは食べ応え十分 ※昼・夜数量限定販売の為、大盛り・特盛り対象外 ※ぶっかけうどんのみの提供とさせていただきます	900円 800円
平日雨の日 ※11時時点で雨の場合	『熱さ・辛さのマグマうどん』 ※特盛り対象外 溶岩の倍の辛さ+四川山椒の効いた痺れる辛さ ※土鍋での提供の際には、火傷等に十二分にお気をつけ下さい。尚、提供の商品での火傷等の責任は当店は一切負いません	1080円
雨の日 ※11時時点で雨の場合	カレーつけうどん 肉汁系に新メニュー	930円
夏(8月までの限定メニュー)	冷担カレーつけうどん カレーにゴマの風味を加え、店長の愛情豆乳ハート入り 最後はご飯を加えカレー雑炊としても楽しめます	930円

520円	アサヒビール キリンビール	450円	カシスソーダ カシスウーロン カシスオレンジ ライチサワー
300円	ノンアルコールビール 焼酎水割り		
350円	麦焼酎・蕎麦焼酎・焼酎サワー 生梅干しハイ(水割り)		下記梅酒ソーダ割+50円
380円	ウーロン杯 レモンサワー クエン酸サワー 角ハイサワー	400円	白加賀梅酒
400円	生梅干しサワー 緑茶ハイ	450円	びわ湖梅酒 (ブランデーベース)
750円	メガ角ハイサワー	500円	鍛高譚梅酒 赤兎馬梅酒 (芋焼酎ベース)
200円	オレンジ・アップルジュース ウーロン茶	550円	ブラットオレンジ
		250円	コカ・コーラ 三ツ矢サイダー

熱燗・常温

- 380円 黒獅子(一合)
- 750円 黒獅子(二合)
- 300円 グラスワイン(白・赤)
- ボトルは2000円～

冷酒

- 650円 浦霞(純米一合)
- 一ノ蔵(本醸造超辛口一合)
- 700円 吉野川(吟醸一合)
- 水神(純米超辛口一合)
- 1000円 高清水300ml(生貯蔵・辛口貯蔵)

ボトル関連※ボトルキープ期間は3カ月とさせていただきます

- 1900円 真露(甲)
- 2100円 黒霧島(芋)
- いいちこシルエット(麦)
- 100円 梅干し(2個)
- 200円 ボトル用お湯・炭酸水1本
- レモン(半月4個)
- 氷
- 400円 ボトル用ウーロン茶
- 500円 ボトル用緑茶

おかず・つまみの一品

※17時30分～(時間に余裕がある場合には昼でも対応させていただきます)

350円

- ◆ホクホク・ニンニクのまる揚げ
- ◆ポテトフライ

400円

- ◆甘みのある茶豆の枝豆
- ◆豆腐
- ◆板わさ
- ◆厚焼きベーコン
- ◆ビタミン豊富はほたるイカの醤油漬

450円

- ◆タコのから揚げ
- ◆チャンジャ

550円

- ◆お子様大人気！チキンナゲットとポテト
- ◆クリームチーズとカツオの酒盗
- ◆カマンベールフライ(6個)
- ◆カマンベールスティック揚げ(4本)
- ◆オニオンフライ

600円

- ◆ニンニク香る・ガーリックシュリンプ
- ◆ゆば刺し(温 or 冷)
- ◆さばの味噌煮

650円

- ◆馬肉ユッケ
- ◆あさりの酒蒸し
- ◆国産豚 モツ煮
- ◆ヘルシーな鳥むね肉の唐揚げ
- (ケチャップ or マヨネーズ)
- ◆カレイの煮つけ

700円

- ◆栃尾のでっかい油揚げ
- ◆馬刺し
- (ニンニク or ショウガ)

750円

- ◆シュリンプカクテル

850円

- ◆爆弾とうふ(とろろ・納豆・おかか・生卵)

900円 (品切れの場合がございませ)

- ◆ピリピリチキン
- ◆ロールキャベツのトマト煮
- プラス100円でチーズのせ
- ◆骨付きチキンのトマト煮

1050円

- ◆スンドゥブ(2人前)
- +450円にて牡蠣スンドゥブ(10～3月)
- ◆香ばしさが最高！炙り大トロメサバ焼き