



ほんまもん



ほんまもんを、お腹いっぱい。

※表示価格は全て税別価格となっています。

” 素材と手づくりの食を ほんまもん“の食を

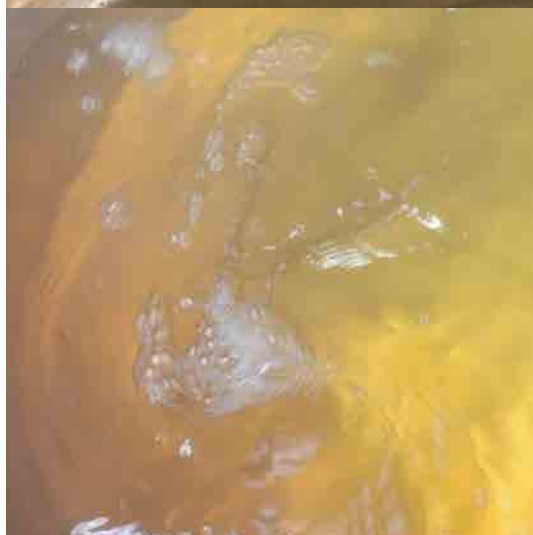
メニューに使用している材料はすべて国産、

出汁はもちろん素材の隅々まで、提供するすべての食材に
合成着色料や保存料を使わず、手づくりを心がけています。

「お客さまは、食べるプロ」。

誰もが毎日「食べる」ことに関わっているからこそ、
ていねいな料理の味わいを舌で感じとるはずです。

「食べるプロ」のみなさまに愛される、毎日食べたくなるような、
昔ながらの家庭の味をご提供する店舗を目指しています。



TEISYOKU

定食

ねぎたまうどん定食

濃いつけ汁の上に、刻みねぎと天かすが半々に乗ったうどんと、柿の葉寿司がセットになったお得な定食です。

ねぎたまうどん(刻みねぎ、天かす) + 柿の葉寿司

柿の葉寿司3個付 800円

柿の葉寿司5個付 1,000円

ゆず・レモン・卵、いずれかトッピングできます

トッピング + 50円

釜揚げうどん定食

茹でたうどんを、水で締めずに食べる温かいおうどんは、もっちりとした白玉のような食感。香り高いつけ出汁につけてどうぞ。

釜揚げうどん + 柿の葉寿司

柿の葉寿司3個付 750円

柿の葉寿司5個付 1,000円

冷
温
でき
ます

柿の葉 寿司定食

当店自慢の自家製うどんと、柿の葉寿司が 堪能できるお得なセットメニュー

毎朝手で打っている当店自慢うどんと、手作り柿の葉寿司を、お得な値段でお試し頂けます。うどんは温かいものと冷たいものからお選びいただけます。

① かけうどん(ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ) or ② ざるうどん(太麺のみ) + 柿の葉寿司

柿の葉寿司3個付 650円

柿の葉寿司5個付 850円

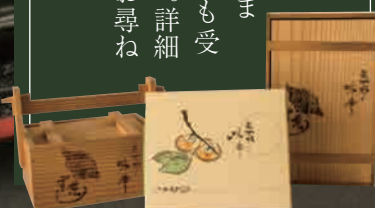
柿の葉寿司(単品)

鯖1個 110円・鮭1個 120円



柿の葉寿司の
お持ち帰り
できます

贈答用・ご自宅用各種取り揃えております。全国配送も受付ております。詳細は、お気軽にお尋ねください。





single item
UDON

華品 うどん

太麺、細麺が選べます。(※細麺の場合は、注文後15分ほどお時間いただきます。ご了承ください。)

鳥羽答志島産 海苔

伊勢志摩で一番の漁獲量を誇る漁師町・答志島産の、香り高く柔らかくい初摘みの海苔を使用しています。

手土産用もあります
詳細は、お気軽にお尋ねください。



焼き海苔うどん

(鳥羽答志島産海苔使用)

鳥羽答志島産海苔を少し炙って香りを出し、温かいうどんにのせたシンブルな一品です。

焼き海苔うどん(海苔、三つ葉) + 天ぷら(えび2匹、かぼちゃ、さつまいも)

天ぷら付 1,000円

普通 730円

きつねうどん

ふつからジューシーな煮あげは、当店自家製のもの。添加物や保存料を一切使っていないので、お子様から大人まで安心して召し上がり頂けます。



あげ、しめじ、ねぎ、天かす、わかめ、わかめ、かまぼこ、卵

特製 730円

あげ、ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ

普通 560円



おにぎり (鳥羽答志島産海苔使用)

ふんわりほどける食感で握ったおにぎりに、鳥羽答志島産海苔を巻いています。

1個 210円

うどんと一緒にいかが？



別盛り
OK

天ぷらうどん

温かいうどんの上に天ぷらが豪快に乗った当店一番人気の天ぷらうどん。シンプルだからこそ、素材のおいしさをダイレクトに感じることができます。

天ぷら(えび3匹・ししとう・なす・しいたけ)、
三つ葉、かまぼこ

上 880円

天ぷら(えび2匹、かぼちゃ、さつまいも)、
三つ葉、かまぼこ

普通 780円



生湯葉うどん

温かいうどんの上に生湯葉を贅沢にトッピングしたヘルシーな一品です。

生湯葉、かまぼこ、三つ葉、ゆず

700円

ねぎたまうどん

温・冷
できます

温かいうどんの上に刻みねぎと天かすが半々に乗っているぶっかけうどん。

ねぎたまうどん(刻みねぎ、天かす)

ゆず・レモン・卵、いずれかトッピングできます

トッピング 580円

普通 550円



こだわりの
肉を使った
特別メニュー
具材である肉は、
厳選した精肉店の
上質なものを使用。
当店オリジナルの
こだわりのメニュー、
一度ご賞味ください。



肉うどん

精肉店のもも肉が豪快に乗った肉うどん。肉の旨みが「よしなや」のこだわりのだし汁に溶け込み、濃厚な味わいが癖になります。

温かいうどん、牛肉、ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ

650円



スジカレーうどん

精肉店の牛すじ肉を使ったスジカレーうどん。だし汁や地元の日本酒「花巴」等材料を3時間炊いて、ホロホロとくずれるほど柔らかく仕上げています。

温かいカレーうどん、牛すじ肉、玉ねぎ、ねぎ

930円

ん家の単品メニュー

ヘレカツ

ヘレカツ、サラダ

800円

トンカツ

ロースカツ、サラダ

690円

エビフライ

えびフライ3本、サラダ

800円

カツ煮込み

ロースカツ、しめじ、玉ねぎ、卵

900円

その他、麺類単品メニュー

太麺、細麺が選べます。(※細麺の場合は、注文後15分ほどお時間いただきます。ご了承ください。)

うどん

かけうどん

温かいうどん、ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ

400円

卵とじうどん

温かいうどん、ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ、卵

500円

月見うどん

温かいうどん、ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ、卵

500円

梅若うどん

温かいうどん、梅干し、大葉、ねぎ、わかめ、かまぼこ

500円

しめじうどん

温かいうどん、しめじ、ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ

500円

昆布うどん

温かいうどん、とろろ昆布、ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ

500円

カレーうどん

温かいカレーうどん、牛肉、しめじ、玉ねぎ、ねぎ

特製 740円

温かいカレーうどん、牛肉、玉ねぎ、ねぎ

普通 700円

特製うどん

温かいうどんに牛肉、しめじ、ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ

750円

あんかけうどん

温かいうどん、えび、しめじ、ねぎ、生姜、吉野本葛



730円

他人うどん

温かいうどん、牛肉、ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ、卵

750円

親子うどん

温かいうどん、鶏肉、ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ、卵

700円

釜揚げうどん

温かいうどん

500円

ざるうどん(細麺もできます)

冷たいうどん

500円

田舎うどん(細麺もできます)

うどん、ねぎ、かつおぶし、海苔、ごま



600円

おろしうどん(細麺もできます)

うどん、大根おろし、ねぎ、かつおぶし、海苔



650円

山かけうどん(細麺もできます)

うどん、山芋、ねぎ、海苔、わさび



750円

天ざるうどん(細麺もできます)

ざるうどん+天ぷら(えび2匹、かぼちゃ、さつまいも、ししとう)



1,100円

その他、麺類単品メニュー

そば

天ぷらそば



温かいそば、天ぷら（えび3匹、なす、しいたけ、ししとう）、三つ葉、かまぼこ

上 1,070円

温かいそば、天ぷら（えび2匹、かぼちゃ、さつまいも）、三つ葉、かまぼこ

並 880円

梅若そば

梅干し、大葉、ねぎ、わかめ、かまぼこ

700円

しめじそば

温かいそば、しめじ、ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ

700円

昆布そば

温かいそば、とろろ昆布、ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ

700円

カレーそば

温かいカレーそば、牛肉、玉ねぎ、ねぎ

900円

あんかけそば

温かいそば、えび、しめじ、ねぎ、生姜、吉野本葛

900円

肉そば



温かいそば、牛肉、ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ

840円

生湯葉そば

温かいそば、生湯葉、かまぼこ、三つ葉、ゆず

900円

たぬきそば

温かいそば、あげ、ねぎ、天かす、わかめ

730円

かけそば

温かいそば、ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ

600円

ざるそば

冷たい
そばのみ

冷たいそば

600円

田舎そば

冷たい
そばのみ

そば、ねぎ、かつおぶし、海苔、ごま

700円

おろしそば

冷たい
そばのみ

そば、大根おろし、ねぎ、かつおぶし、海苔

750円

山かけそば

冷たい
そばのみ

そば、山芋、ねぎ、海苔、わさび

850円

天ざるそば

冷たい
そばのみ

ざるそば+天ぷら（えび2匹、かぼちゃ、さつまいも、ししとう）

1,300円

single item
TENPURA

華品 天ぷら



えび野菜 天ぷら 盛り合わせ

大きなえびとこだわりの地元野菜が入った天ぷらセットです。サクッと、音ともに聞こえてくる熱々の天ぷら。うどんのお供にどうぞ。

えび2匹、しいたけ、なす、ししとう、かぼちゃ、さつまいも、玉ねぎ

600円



野菜天ぷら 盛合せ

しいたけ、なす、ししとう、かぼちゃ、さつまいも、玉ねぎ

500円



湯葉野菜天ぷら盛り合わせ

湯葉、しいたけ、なす、ししとう、かぼちゃ、さつまいも、玉ねぎ

600円



single item
DONBURI

丼もの



カツ丼

やわらかロースカツを、自慢の出汁と卵でふんわりとして。

豚ロースカツ、卵、三つ葉

700円

カレー丼

自慢の出汁に、スパイシーなカレーがよく合う一品です。

牛肉、玉ねぎ、ねぎ

750円

カツカレー丼

豚ロースカツ、ねぎ、和風出汁のカレールウ

800円

卵丼

玉ねぎ、卵、三つ葉

550円

えびフライカレー丼

えびフライ3匹、ねぎ、和風出汁のカレールウ

880円

天とじ丼

えび天2匹、かぼちゃ、さつまいも、卵、三つ葉

700円

山かけ丼

山芋、卵黄、ねぎ、海苔、わさび

800円

エビカツ丼

えびフライ、卵、三つ葉

700円

その他、丼単品メニュー

あぶたま井

提供店が少なく当店自慢の一品。油揚げに煮汁のうまみがじんわりしみて、柔らかに仕上げた卵がやさしい味わい。

きつねあげ、卵、じめじ、三つ葉

特製 630円

きつねあげ、卵、三つ葉

普通 600円



うな井

山椒香るふっくらと柔らかいコクのある本格的なうなぎが、お得な値段で食べられる井です。

一匹 2,320円

半身 1,210円



生湯葉井

煮込んだ湯葉のトロトロな食感がたまらない一品。

生湯葉、しめじ、三つ葉、生姜、吉野本葛

800円

人気の単品メニューとプラス

親子井

鶏肉、しめじ、玉ねぎ、卵、三つ葉

特製 800円

鶏肉、玉ねぎ、卵、三つ葉

普通 650円

他人井

牛肉、しめじ、玉ねぎ、卵、三つ葉

特製 800円

牛肉、玉ねぎ、卵、三つ葉

普通 700円

天井

えび3匹、なす、ししとう、しいたけ

上 800円

えび天2匹、かぼちゃ、さつまいも

普通 680円

ヘレカツ井

ヘレカツ、卵、三つ葉

750円

grilled AYU
with salt

鮎の塩焼き

鮎の塩焼き

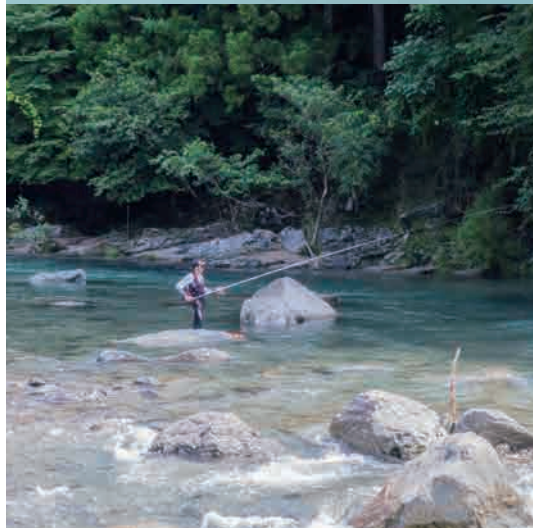
店主が熟練の技で、近隣地域で釣り上げた鮎を提供しています。

鮎は釣ってから、半日から1日半、生きたまま飼って体内に入った砂を出した後、氷締めにし、塩焼きにします。新鮮な鮎の香り高い味をご賞味ください。

1匹 1,160円

鮎の塩焼きの
お持ち帰り
できます

贈答用・ご自宅用各種取り揃えております。お気軽に定員までお尋ねください。



Seasonal
MENU

季節限定メニュー

和風冷麺

うどんのぶっかけだしにお酢の酸味が加わって、中華の冷麺とは一味違ったおいしさです。

冷たいうどん、梅肉、海苔、ごま、大葉千切り

650円

冷やし肉うどん

スタミナ満点のなのに、さっぱりお召し上がり頂けます

冷たいうどん、甘辛牛肉、大根おろし、ねぎ、海苔、ごま、生姜

900円

おじやうどん

一度に二度美味しい、うどんとごはんが半々に入ったよくばりメニューです。

牛肉、えび天、生麩、しめじ、えのき、ねぎ、かまぼこ、三つ葉、卵

1,020円

鍋焼きうどん

たっぷりの具材を鉄鍋で煮た、体の芯からポカポカになるあったかうどんメニューです。

牛肉、えび天、生麩、しめじ、えのき、しいたけ、菊菜、ねぎ、かまぼこ、三つ葉、卵

1,120円



DORINK

お飲み物



奈良吉野の酒蔵 美吉野醸造

吉野の風土に寄り添い、蔵にある菌だけでつくる山廃・水酛・速醸の3つのこだわりの製法でつくる日本酒です。
酸味の強い、生きた酵母のおいしさ、土地の強い味をぜひご賞味ください。

花巴（1合）

最初の一口で、インパクトを持った酸を感じる個性のある味が特徴です。発酵の奥深さと、特別感を強く感じられるような日本酒。
柿の葉寿司のまったりした風味とよく合います。

常温 or 熱燗

440円

花巴（2合）

常温 or 熱燗

800円

蔵王桜（1合）

個性あふれる風味を持ちながら、どんなお食事でも合わせることでできるカジュアルな日本酒です。

冷酒のみ

600円

その他

びんビール

スーパードライ

500円

ウーロン茶

180円