



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”にこだわり ”ほんまもん”の食を

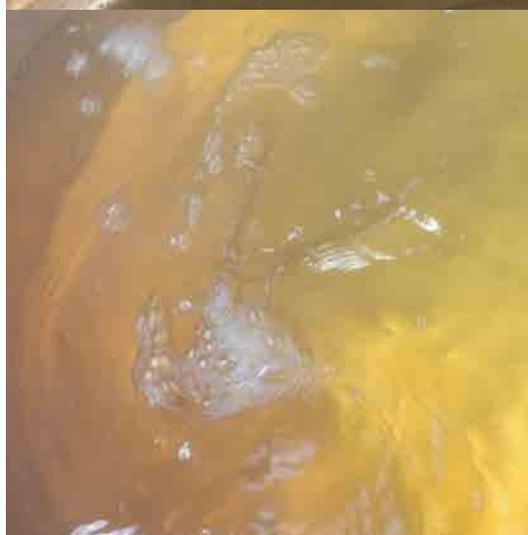
メニューに使用している材料はすべて国産、

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。



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 寿司定食

定食

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。

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

柿の葉寿司(単品)

家庭の味をベースに、化学調味料は不使用
の、自然な味わいです。

鯖1個

110円

鮭1個

120円

温
でき

冷
ます

親子丼定食

親子丼(鶏肉、しめじ、玉ねぎ、卵、三つ葉)、うどん、小鉢、漬物、フルーツ

特製 950円

親子丼(鶏肉、玉ねぎ、卵、三つ葉)、うどん、小鉢、漬物、フルーツ

普通 850円

ヘレカツ定食

ヘレカツ、サラダ、ご飯、うどん、小鉢、漬物、フルーツ

1,000円

えびフライ定食

えびフライ、サラダ、ご飯、うどん、小鉢、漬物、フルーツ

1,000円

トンカツ定食

トンカツ、サラダ、ご飯、うどん、小鉢、漬物、フルーツ

950円

カツ煮込み定食

カツ煮込み(ロースカツ、しめじ、玉ねぎ、卵)、ご飯、うどん、小鉢、漬物、フルーツ

1,190円

天ぷら定食

天ぷら(しいたけ、なす、ししとう、かぼちゃ、さつまいも、玉ねぎ)、ご飯、うどん、小鉢、漬物、フルーツ

1,080円

うどん定食

温かいうどん(ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ)、ご飯、小鉢、漬物、フルーツ

600円

カツ丼定食

カツ丼(豚ロースカツ、卵、三つ葉)、うどん、小鉢、漬物、フルーツ

900円

ヘレカツ丼定食

ヘレカツ丼(ヘレカツ、卵、三つ葉)、うどん、小鉢、漬物、フルーツ

950円

えびカツ丼定食

えびカツ丼(えびフライ、卵、三つ葉)、うどん、小鉢、漬物、フルーツ

900円

カレー丼定食

カレー丼(牛肉、玉ねぎ、ねぎ)、うどん、小鉢、漬物、フルーツ

950円

カツカレー丼定食

カツカレー丼(豚ロースカツ、ねぎ、和風出汁のカレールウ)、
うどん、小鉢、漬物、フルーツ

1,000円

えびフライカレー丼定食

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)、うどん、小鉢、漬物、フルーツ

1,080円

天井定食

天井(えび3匹、なす、ししとう、しいたけ)、
うどん、小鉢、漬物、フルーツ

上 1,000円

天井(えび天2匹、かぼちゃ、さつまいも)、
うどん、小鉢、漬物、フルーツ

普通 880円

天とじ定食

天とじ丼(えび天2匹、かぼちゃ、さつまいも、卵、三つ葉)、
うどん、小鉢、漬物、フルーツ

900円

他人丼定食

他人丼(牛肉、しめじ、玉ねぎ、三つ葉)、
うどん、小鉢、漬物、フルーツ

特製 1,000円

他人丼(牛肉、玉ねぎ、卵、三つ葉)、
うどん、小鉢、漬物、フルーツ

普通 900円

山かけ丼定食

山かけ丼(山芋、卵黄、ねぎ、海苔、わさび)、
うどん、小鉢、漬物、フルーツ

1,000円

生湯葉丼定食

生湯葉丼(生湯葉、しめじ、三つ葉、生姜、吉野本葛)、
うどん、小鉢、漬物、フルーツ

1,000円

あぶ玉丼定食

あぶ玉丼(きつねあげ、卵、じめじ、三つ葉)、
うどん、小鉢、漬物、フルーツ

特製 850円

あぶ玉丼(きつねあげ、卵、三つ葉)、
うどん、小鉢、漬物、フルーツ

普通 800円

single item
UDON

単品 うどん

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

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

きつねうどん

あげ、しめじ、ねぎ、天かす、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

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

肉うどん

温かいうどん、牛肉、ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ

650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

スジカレーうどん

温かいカレーうどん、牛すじ肉、玉ねぎ、ねぎ

930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

単品うどんメニュー

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。)

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

天ぷらうどん



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



生湯葉、かまぼこ、三つ葉、ゆず

700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+天ぷら(エビ2匹、かぼちゃ、
さつまいも、ししとう)

天ぷら付 1,000円

温かいうどん

普通 500円

ねぎたまうどん



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

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

釜揚げうどん(天ぷら付)

温かいうどん+天ぷら(えび2匹、かぼちゃ、さつまいも、ししとう)

1,000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

田舎うどん(天ぷら付) (細麺もできます)



田舎うどん(うどん、ねぎ、かつおぶし、海苔、ごま)
+天ぷら(えび2匹、かぼちゃ、さつまいも、ししとう)

1,050円

おろしうどん(天ぷら付) (細麺もできます)



おろしうどん(うどん、大根おろし、ねぎ、かつおぶし、海苔)
+天ぷら(えび2匹、かぼちゃ、さつまいも、ししとう)

1,100円

山かけうどん(天ぷら付) (細麺もできます)



山かけうどん(うどん、山芋、ねぎ、海苔、わさび)
+天ぷら(えび2匹、かぼちゃ、さつまいも、ししとう)

1,200円

単品そばメニュー

冷たいそば

ざるそば

冷たいそば

600円

田舎そば

そば、ねぎ、かつおぶし、海苔、ごま

700円

おろしそば

そば、大根おろし、ねぎ、かつおぶし、海苔

750円

山かけそば

そば、山芋、ねぎ、海苔、わさび

850円

天ざるそば

ざるそば+天ぷら(えび2匹、かぼちゃ、さつまいも、ししとう)

1,200円

田舎そば(天ぷら付)

田舎そば(そば、ねぎ、かつおぶし、海苔、ごま)
+天ぷら(えび2匹、かぼちゃ、さつまいも、ししとう)

1,150円

おろしそば(天ぷら付)

おろしそば(そば、大根おろし、ねぎ、かつおぶし、海苔)
+天ぷら(えび2匹、かぼちゃ、さつまいも、ししとう)

1,200円

山かけそば(天ぷら付)

山かけそば(そば、山芋、ねぎ、海苔、わさび)
+天ぷら(えび2匹、かぼちゃ、さつまいも、ししとう)

1,300円

温かいそば

かけそば

温かいそば、ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ

600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

月見そば

温かいそば、ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ、卵

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

肉そば

温かいそば、牛肉、ねぎ、天かす、わかめ、かまぼこ

840円

たぬきそば

あげ、ねぎ、天かす、わかめ

730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

天ぷらそば

温かいそば、えび2匹、かぼちゃ、さつまいも

880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



その他、メニュー

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

えび野菜天ぷら盛り合わせ

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

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

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

えびフライ

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

grilled AYU
with salt

鮎の塩焼き

鮎の塩焼き

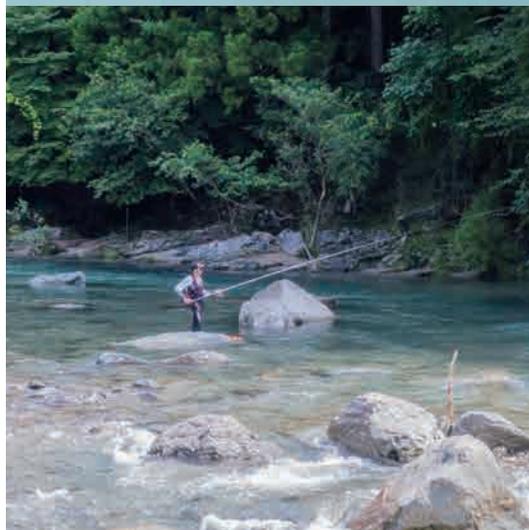
店主が熟練の技で、近隣地域で釣り上げた鮎を提供しています。

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 メニユー

限定
メニユー

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



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



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たよくばりメニユーです。

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



限定
メニユー

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ユーです。
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の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