



もっちりうどんと追い鯉で  
広がる、幸せな日常

普段着で手作りの  
ものを食べられる  
当たり前を作りたい



もっちりうどんと  
追い鯉



## もっちりうどん

奈良も大阪もそもそもうどんは、  
柔らかいものが主流だったように思  
います。昔から馴染みのある雰  
気にもちっとした食感をプラス。九  
州のやさしい小麦を使って、食感に  
こだわって考え抜きました。

## 関西だしのど真ん中を 目指したお出汁

杵の音のお出汁は、創業四〇年の  
奈良鯉さん（大和郡山市）に特別  
に誂えていただいた「杵の音」ブレ  
ンドのお出汁です。

「昆布」が生み出す旨味の土台に、  
「塩」で引き出す甘みとキレ、最  
後まで飲み干せるのに余韻が長い。  
だしの文化は地域によって特徴が違  
いますが、杵の音のだしは、関西  
だしのど真ん中を狙って設計しまし  
た。

## 追い鯉

鹿児島県指宿産の鯉節。  
料亭レベルのスペシャルな鯉節を  
0.01ミリに削り、さらにお店で  
削りたての鯉節を使います。かけう  
どんには注文をいただいでから追い  
鯉をして最高のうどん体験をお届  
けいたします。冷たいうどんは、麵  
に振りかけて一緒にお召し上がりい  
たできます。

## うどんすき

家族でお鍋を囲む夜のひと時をう  
どんすきでお手伝いいたします。  
最高のお出汁と追い鯉で召し上がっ  
ていただく「うどんすき」に「豚しゃ  
ぶ」「牛しゃぶ」もご一緒にお楽し  
みいただけます。  
最大10名までご利用いただけるお  
席もご用意しております。ご来店  
の前にお電話いただけますとご案  
内がスムーズです。





すき焼き

### 秋篠ご膳

1,980円  
(税込2,178円)

和牛すき焼きとうどんのごちそう御膳。人気の姉妹店の味を気軽に。  
和牛すき焼き/小うどん/白ごはん  
季節の小鉢/漬け物/杵の音のおはぎ

やさしい  
お出汁の  
うどん膳

うどん屋に、色とりどりの楽しみを。



かつとじ

### 葛城ご膳

1,780円  
(税込1,958円)

うどんのやさしいお出汁とはちょっと違う! ガツンと系のかつとじです。  
かつとじ/小うどん/白ごはん  
季節の小鉢/漬け物/杵の音のおはぎ

天ぷら

### 杵の音ご膳

1,780円  
(税込1,958円)

うどんから天ぷら、甘味まで。女性に人気のちよつとずスタイルです。  
天ぷら五種/小うどん/白ごはん  
季節の小鉢/漬け物/杵の音のおはぎ

小ぶり

### 小町ご膳

1,200円  
(税込1,320円)

小盛りのかわいい御膳。杵の音のおいしいお出汁を体験していただけます。  
天ぷら三種/小うどん/白ごはん  
杵の音のおはぎ

### ごはんの変更

白ごはんを変更することが出来ます

### いなり寿司

+100円  
(税込100円)

### 鯖寿司

+400円  
(税込400円)



### 小さな天井と 小さいうどんのセット 小鉢とおはぎ付き

色々食べたい女性もこれは満足すること間違いなし。

1,650円  
(税込1,815円)



### 小さな玉子丼と 小さいうどんのセット 小鉢とおはぎ付き

とろとろの玉子丼に箸が進みます。

1,480円  
(税込1,628円)





手仕事光る、  
杵の音の定番セット

# おすすめのお 組み合わせ



上質な南高梅と昆布の  
滋味な味わい



杵の音イチオシの  
組み合わせです



和牛を極めた、  
風神ならではの  
うどんです

## 上きつねのおうどんと 天むすのセット

こだわりの上きつねうどんには、真美ヶ丘店限定の天むすをチョイス。えび天ととり天の二種類からお選びいただけます。

1,330円  
(税込1,463円)

※えび天むすまたは鶏天むすから2つお選びください。



## 梅昆布のおうどんと 小天井のセット

滋味な味わいのおうどんに合わせるなら、小天井を。小ぶりながら、サクサクの天ぷらが五種。お得なセットです。

1,550円  
(税込1,705円)



## 天ぷらのぶっかけと 鯖寿司のセット

肉厚の鯖にこだわり、やさしい酸味で、酢締めした鯖寿司。天ぷらうどんとの相性は抜群。ぶっかけでお楽しみください。

1,780円  
(税込1,958円)



## 牛肉のおうどんと おいなりのセット

お稲荷さんは、毎朝ひとつずつ丁寧に店内仕込み。ジュワッと溢れるお出汁は愛情の現れです。

1,550円  
(税込1,705円)





# 温かいおうどん

杵の音の自慢のお出汁を  
一番感じられるおうどんです。

## うどん大盛り

150円  
(税込165円)



うどんと一緒に

## ごはんセット



天むす (海老)

天むす + 480円  
(税込528円)

◆海老 または 鶏

いなり寿司 + 300円  
(税込330円)

鯖寿司 + 600円  
(税込660円)

小天井 + 650円  
(税込715円)



## とり天のおうどん

ジュシーに仕上げるためのひと手間を惜しまず、  
こだわり抜いた自慢のとり天。

950円  
(税込1,045円)

## えび天のおうどん

老若男女問わず大人気のえび天。  
うどんをたちまちごちそうにする、「天ぶらの王様」。

1,380円  
(税込1,518円)

## 天ぶらのおうどん

だしとの相性にこだわった天ぶらは、  
うどんのおいしさを引き立てる名脇役。

1,180円  
(税込1,298円)

## 牛肉のおうどん

大和牛を1頭買いし、うどんにあう部位を選び抜いた  
逸品。上質な旨味や脂の香りなど、和牛らしさを残  
しつつ、甘辛く炊き上げました。

1,250円  
(税込1,375円)



鶏と木の子の卵とじのおうどん

## まぎみ揚げのおうどん

お出汁をしっかり染み込ませて、どうぞ。

800円  
(税込880円)

## 上まつねのおうどん

やさしいお出汁に、もっちりうどん、そして、  
ほんのり甘めのお揚げさん。これが杵の音の定番です。

850円  
(税込935円)

## 梅昆布のおうどん

和歌山県の南高梅の中でも特に上質とされる、みな  
べ町清川の南高梅を使用。ほんのり甘い豊味梅です。

900円  
(税込990円)

## 鶏と木の子の卵とじのおうどん

とろとろの玉子あんが、もっちりうどん  
によく合います。

1,000円  
(税込1,100円)



えび天のおうどん



# ぶっかけうどん

近ごろ人気のうどんスタイル。  
たつぷりと薬味をのせて、どうぞ。  
もちもちの麺と特製つゆがよく絡みます。

◆ 温・冷をお選びください



うどん大盛り

1,500円  
(税込1,650円)



温玉とろろのぶっかけ

## まぎみ揚げのぶっかけ

800円  
(税込880円)

ぶっかけつゆときまみ揚げをよく絡めてお召し上がりください。

## 上まつねのぶっかけ

850円  
(税込935円)

やさしいお出汁に、もっちりうどん、そして、ほんのり甘めのお揚げさん。これが杵の音の定番です。

## 梅昆布のぶっかけ

900円  
(税込990円)

和歌山県の南高梅の中でも特に上質とされる、みなべ町清川の南高梅を使用。ほんのり甘い豊味梅です。

## 温玉とろろのぶっかけ

900円  
(税込990円)

温玉玉子ととろろのマイルドな口あたりがクセになる逸品です。

## とり天のぶっかけ

950円  
(税込1,045円)

ジョーシーに仕上げるためのひと手間を惜しまず、こだわり抜いた自慢のとり天。

## えび天のぶっかけ

1,380円  
(税込1,518円)

老若男女問わず大人気のえび天。うどんをたちまちごちそうにする、「天ぶらの王様」。

## 天ぶらのぶっかけ

1,180円  
(税込1,298円)

だしとの相性にこだわった天ぶらは、うどんのおいしさを引き立てる名脇役。

## 牛肉のぶっかけ

1,250円  
(税込1,375円)

大和牛を1頭買ひし、うどんにあう部位を選び抜いた逸品。上質な旨味や脂の香りなど、和牛らしさを残しつつ、甘辛く炊き上げました。



天むす (海老)

## ごはんセット

うどんと一緒に

天むす + 480円  
(税込528円)

◆ 海老 または 鶏

いなり寿司 + 300円  
(税込330円)

鯖寿司 + 600円  
(税込660円)

小天井 + 650円  
(税込715円)





# 丼と小うどん

満腹の幸せも、  
上質が良い。



## 名物かつ丼と 小うどんセット

やさしいうどん出汁とは、打って変  
わって、がつんとパンチのある旨味に  
仕上げたかつ丼です。

丼単品 1,350円  
(税込1,435円)  
1,000円  
(税込1,100円)



うどん普通盛り

100円  
(税込110円)

さらに、楽しむ  
充実のうどん「LINE

小うどんを豪華に

### トッピング

玉子天 150円  
(税込165円)

温泉卵 120円  
(税込132円)

南高梅 150円  
(税込165円)

とり天 180円  
(税込198円)

おすすめ天 150円  
(税込165円)



玉子丼と小うどんセット

## 玉子丼と 小うどんセット

オレンジ色に輝く、濃厚な玉子を使用。  
とろとろです。

丼単品 1,050円  
(税込1,155円)  
700円  
(税込770円)



親子丼と小うどんセット

## 親子丼と 小うどんセット

定番人気の親子丼も、素材と調理に  
こだわります。

丼単品 1,200円  
(税込1,320円)  
850円  
(税込965円)

## 天丼と 小うどんセット

サクサクの衣と甘めの丼つゆがよく合  
い、ごはんが進む美味しさです。

丼単品 1,450円  
(税込1,595円)  
1,100円  
(税込1,210円)



天丼と小うどんセット



# うどんすき

お出汁の香りに誘われて、  
極上体験を。



## 定番

### うどんすき 鶏・えび

極上のお出汁に、浅利の出汁をかけ合わせました。旨味が溢れます。

コース 3,700円  
(税込4,070円)  
単品 2,500円  
(税込2,750円)

## あっさり豚

### うどんすき 豚しゃぶ

極上のお出汁でサツとしゃぶしゃぶしてください。食べ応えも充分。

コース 4,500円  
(税込4,950円)  
単品 3,300円  
(税込3,630円)

## しっかり牛

### うどんすき 牛しゃぶ

お出汁で食べるもよし、ポン酢で食べるもよし。あっさりといただけです。

コース 5,400円  
(税込5,940円)  
単品 4,200円  
(税込4,620円)

## 単品

- ・浅利
- ・木綿豆腐
- ・レタス
- ・水菜
- ・紅心大根
- ・えのき茸
- ・舞茸
- ・椎茸
- ・白ねぎ
- ・うどん

- ## コース
- ・前菜三種
  - ・うどんすき
  - ・天ぷら五種
  - ・デザート

※お肉はコースによって変わります

## 追加具材

- 豚ロース 80g 880円 (税込968円)
- 豚バラ 80g 880円 (税込968円)
- 和牛サーロイン 80g 1,500円 (税込1,650円)
- 野菜盛り 500円 (税込550円)
- 雑炊セット 200円 (税込220円)
- うどん 100円 (税込110円)





# うどん屋の一品

ちよつと一杯のお供に。

## 天ぷら盛り合わせ

うどん屋の命、サクサクの天ぷら。おまかせ五種盛りです。

1,100円  
(税込1,210円)

## 塩のり天

有明産の海苔をカリッと揚げました。

450円  
(税込495円)

## とり天

丁寧に下処理することで、しっとり柔らか。おすすめの一品。

550円  
(税込605円)

## 真鯛の南蛮漬け

柔らかで上質な真鯛のさっぱりおつまみ。お酒が進む逸品です。

700円  
(税込770円)

## 漬物盛り合わせ

よりすぐりのお漬物をご用意しました。

500円  
(税込550円)

## 梅きゅうり

梅くらげにかつお節をたっぷり添えました。きゅうりにディップどうぞ。

450円  
(税込495円)



## だし巻き玉子

こだわりのお出汁を使用した、うどん屋ならではの、お出汁たっぷりのだし巻きです。

650円  
(税込715円)

# 甘味

はずせない食後のお楽しみ

## 杵の音のおはぎ

毎朝出来たてをご用意しています。餡子は老舗和菓子店のもの。

180円  
(税込198円)

## 苺アイスもなかミニ

うどんを食べた後でも食べられるよう、小ぶりサイズです。

380円  
(税込418円)



# お持ち帰り

お店の味をご自宅でも。



## 追い鰹

鹿兒島指宿産の極上のかつお節をご自宅でも。削りたてをご用意いたします。

700円  
(税込770円)



## 天むす

特製だれが染み込んだ、ふりぶりの小えびをふっくら白ごはんで包み込んで。お土産にも。

480円  
(税込528円)



## 杵の音のおはぎ

毎朝出来たてをご用意しています。餡子は老舗和菓子店のもの。

180円  
(税込198円)



# お飲みもの

ちよつと一杯でも、ご宴会も



生ビール

500円  
(税込550円)

瓶ビール

600円  
(税込660円)

ノンアルコールビール

400円  
(税込440円)

ハイボール

450円  
(税込495円)

レモンサワー

450円  
(税込495円)

中々 (麦焼酎)

600円  
(税込660円)

富乃宝山 (芋焼酎)

600円  
(税込660円)

三諸杉

純米吟醸 一合  
600円  
(税込660円)

口を含む純米ならではの米の旨みが広がった後、すがすがしく透明感のある辛さの余韻が楽しめるお酒です。

梅乃宿

純米酒 一合  
600円  
(税込660円)

Undersong SAKE

料理を引き立てるふわりとした吟醸香と丸みのある甘みが特徴です。

ウーロン茶

300円  
(税込330円)

コーラ

300円  
(税込330円)

オレンジ

300円  
(税込330円)

カルピス

300円  
(税込330円)

フリードリンク

うどんすきコースをご注文の方に  
限ります。

90分制 1,500円  
(税込1,650円)