

GRAND MENU

こだわり
1

当店のうどんは、

カラダにうれしい
美味しいうどん

「発明」製造特許取得

溶け出しやすい水溶性食物繊維を99%うどんに
留めて茹であげる製法は独自の特許技術に
よるものです。

〈特許 5970112号〉〈特許 5970118号〉

食物繊維 約7g/
サニーレタス 約4個分

※麺重量 240g / 1食あたり 約7g 含有
※サニーレタス約4個(1個:約300g可食部)
の水溶性食物繊維。

こだわり
2

当店のお米は全て、

北海道米最高峰の
ゆめぴりか

2011年から連続で

「特A」
を獲得

(2011年産～2023年産)

「日本穀物検定協会」が発表した
令和2年産米食味ランキングによると「ゆめぴりか」は
「ななつぼし」とともに最高位の「特A」に輝きました。

こだわり
3

蕎麦・うどんの旨味を
最大限に引き立てる！

全国の
よりすぐりの素材から
生まれる最高のだし



麺の美味しさを引き出すだしは、
麺とともにもう一つの主役です。
全国からの厳選した素材から生み出さ
れる奥深い味わいをぜひお楽しみくだ
さい。

こだわり
4

当店で使用している蕎麦は

渡辺製麺



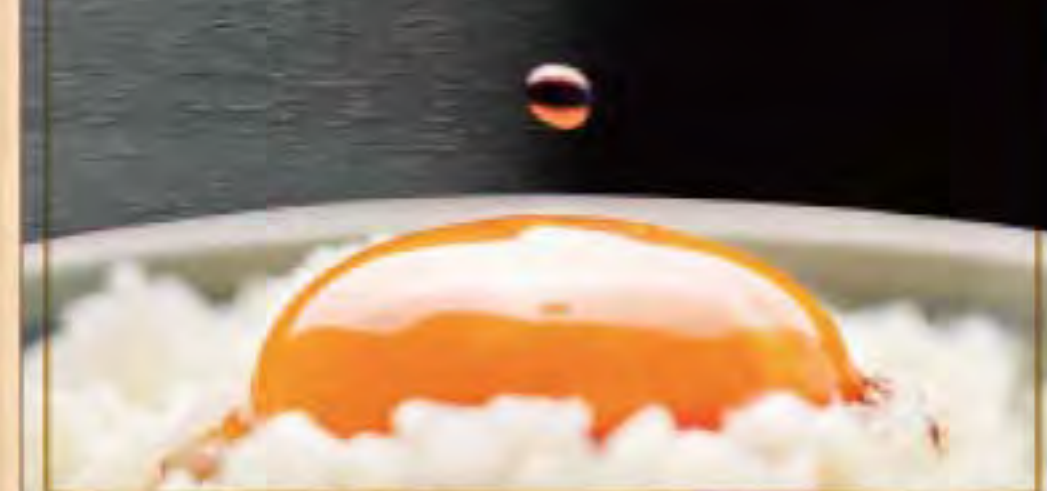
渡辺製麺の麺は、半世紀もの間、長野県
と山梨県に峰を連ねる八ヶ岳連峰の水
と空気の美しい大自然の中で作り続け
られています。その確かな味わいを是
非一度ご体験ください。

※当店ではそばとうどんは同じ調理場で調理して扱います。
蕎麦アレルギーの方はご注意ください。

こだわり
5

当店の卵は
こだわりの赤玉卵

豊かな自然が育んだ、
「黄身が濃くまろやかな味わいが
特徴の赤玉卵」です。
濃厚な黄身に凝縮された旨味を
ご堪能ください。



サ 飯

サウナでたくさん汗を
流したあとの栄養補給に
ぴったりなメニュー！

料理とご一緒に！

サウナ ドリンク セット

＋ 391円(税込430円)



こだわりの
赤玉卵



ここが辛味と旨味の到達地点！

ドラゴンラーメン

1,019円(税込1,120円)

ドラゴン
ラーメン
専用

選べる辛さ

ニンニク度



普通

ほど良いピリ辛！

激辛

＋28円(税込30円)
辛いもの好きな方に！

鬼辛

＋46円(税込50円)
この辛さ要注意！

痺辛さほとばしるドラゴンラーメン。
ひき肉・ニンニク・唐辛子・卵で
パンチの効いたクセになる味わいです。

こだわりの
赤玉卵



カツ丼への飽くなき探究心から実現した！

極上かつ丼

味噌汁、漬物付き 1,119円(税込1,230円)

さんげんとん
三元豚
使用

かつの旨味を
ふわとろ卵で包み込んだ
珠玉の逸品です。

サ飯

サウナでたくさん汗を流したあとの栄養補給に
ぴったりなメニュー！



石・焼・き

熱された石焼きから立ち上る香りが
食欲をそそるメニューです。

熱々のまま最後まで楽しめる！

石~~き~~焼 ガーリックライス

スープ付き **1,164円**
(税込1,280円)

甘辛の豚肉にガーリックと
ブラックペッパーのダブルパンチ！
一度食べたらやみつき間違いなし。

熱々のまま最後まで楽しめる！

石~~き~~焼 麻婆豆腐ライス

スープ付き **1,119円**(税込1,230円)

唐辛子と山椒の利いた
王道の熱々石焼きメニュー！

汗をかいたら！

サドリ

サウナドリンク

オロポ

オロナミンC
& ポカリスエット

まるごと レモントマトスカッシュ

炭酸水 & トマト & レモン

名物

まるごと レモンスカッシュ

炭酸水 & レモン一個分

お食事と一緒に！
セット価格

各391円(税込430円) 単品：各**437円**(税込480円)

※こちらのサウナドリンクセットは、一品・サラダ・デザートメニューは対象外となります。



※写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

当店のうどんは

Happy to eat
幸せの
うどん

＼食物繊維 約7g /
サニーレタス約4個分

※麺重量 240g / 1食あたり 約7g 含有
※サニーレタス約4個 (1個:約300g可食部)
の水溶性食物繊維。

「発明」製造特許取得

溶け出しやすい水溶性食物繊維を99%うどんに
留めて茹で上げる製法は独自の特許技術に
よるものです。

〈特許 5970112号〉〈特許 5970118号〉

「名物」 カレーうどん

864円(税込950円)

シンプルながら奥深い。
圧倒的な香りの源泉は
二十種類のスパイス。

＼選べる辛さ／
普通 辛口

【カレーうどん各種】

麺大盛り
プラス137円
(税込150円)

※当店ではそばうどんは同じ調理場で調理しております。
蕎麦アレルギーの方はご注意ください。



ミニ
カレーうどん
546円
(税込600円)

カレーうどんに
良く合う
トッピング

※右ページの
カレーうどんにも
トッピングできます。

三元豚
うどん
使用



とんかつ
364円(税込400円)



大えび天
228円(税込250円)



チーズ
273円(税込300円)



ちくわ天
164円(税込180円)



揚げ茄子
200円(税込220円)



とんかつ
カレーうどん
1,228円
(税込1,350円)

サクサク衣の
絶品とんかつが
カレーうどんの
コクによく合う。



にんにく
もりもり
カレーうどん
1,119円
(税込1,230円)

にんにくの風味が
カレーうどんの旨味を引き出す！

※写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。



痺れねぎ
カレーうどん
982円
(税込1,080円)



豚と茄子の
カレーうどん
1,164円
(税込1,280円)



とり天月見
カレーうどん
1,164円
(税込1,280円)



チーズ
カレーうどん
1,137円
(税込1,250円)

【カレーうどん各種】

麺大盛り
プラス137円(税込150円)

選べる辛さ
普通 または 辛口

こちらもぜひ一緒に

最後は残ったカレーに追い飯！
カレークッパで二度美味しい。



追い飯
164円(税込180円)

リゾット追い飯
255円(税込280円)

麺類とセットがお得！

ミニ丼各種 セット価格 419円(税込460円) | 単品 473円(税込520円)



とり天丼

豚丼

こだわりの 赤玉卵

サクサク わかめ丼

サーモン丼

まぐろ丼

ねぎとろ丼

蕎麦うどん

深みのある、
蕎麦・うどんならではの
どこか落ち着く味わい。



蕎麦と天ぷら。
昔から
王道の組み合わせなのは
やっぱり
理由がある。

天ぷらと蕎麦の王道コンビ！

冷 大海老天ざる蕎麦

うどん/蕎麦選べます。 1,391円(税込1,530円)

[蕎麦・うどん各種]

麺大盛り

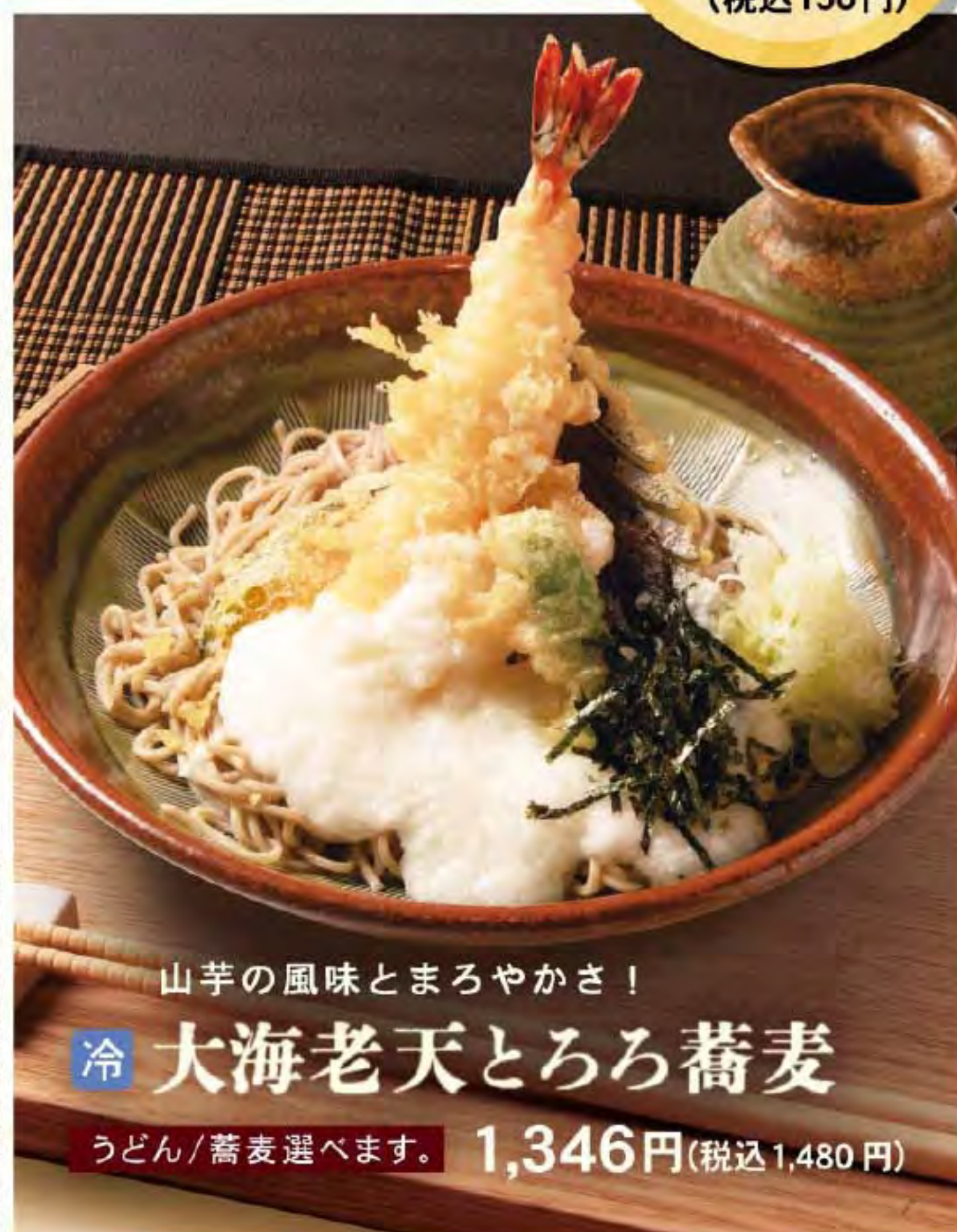
プラス137円
(税込150円)



天ぷらとうどんでほっこり！

温 大海老天ぷらうどん

うどん/蕎麦選べます。 1,391円(税込1,530円)



山芋の風味とまろやかさ！

冷 大海老天とろろ蕎麦

うどん/蕎麦選べます。 1,346円(税込1,480円)



当店で使用している蕎麦は

渡辺製麺

豊かな自然に育まれた
確かな味わい

渡辺製麺の麺は、半世紀もの間、長野県と山梨県に峰を連ねる八ヶ岳連峰の水と空気の美しい大自然の中で作り続けられています。その確かな味わいを是非一度ご体験ください。



鹿児島発祥
ブランド豚

チャーミートン
茶美豚

上質な赤身とクセのない脂。
「カテキン」を含む緑茶や、とうもろこし、
サツマイモ、大麦等が入った飼料を与え
「発酵床」でストレスなく元気に育った
鹿児島発祥のブランド豚です。

蕎麦 / うどん

旨い
より
まぜ込むほど



こだわりの
赤玉卵

鹿児島ブランド豚
茶美豚
チャーミートン
使用

肉まぜ蕎麦

982円(税込1,080円)

うどん / 蕎麦 選べます。

まぜ蕎麦で、
決まり！

痺れ!!
しび

痺れ!! 肉まぜ蕎麦

うどん / 蕎麦 選べます。 1,019円(税込1,120円)



鹿児島ブランド豚
茶美豚
チャーミートン
使用

肉の旨味がひろがるほっこり味！

温 肉蕎麦

うどん / 蕎麦 選べます。

982円(税込1,080円)



[蕎麦・うどん各種]
麺大盛り
プラス137円
(税込150円)

鹿児島ブランド豚
茶美豚
チャーミートン
使用

クセになる味！

肉つけ蕎麦

うどん / 蕎麦 選べます。

1,046円(税込1,150円)

こちらもぜひ一緒に

シンプルにいきたい方は！

温 かけ蕎麦 637円(税込700円)

温 かけうどん 637円(税込700円)

冷 ざる蕎麦 637円(税込700円)

冷 ざるうどん 637円(税込700円)

※当店ではそばとうどんは同じ調理場で調理しております。
蕎麦アレルギーの方はご注意ください。

麺類とセットがお得！

ミニ丼各種

セット価格 419円(税込460円) | 単品 473円(税込520円)



とり天丼



豚丼



サクサク
わかめ丼



サーモン丼



まぐろ丼



ねぎとろ丼

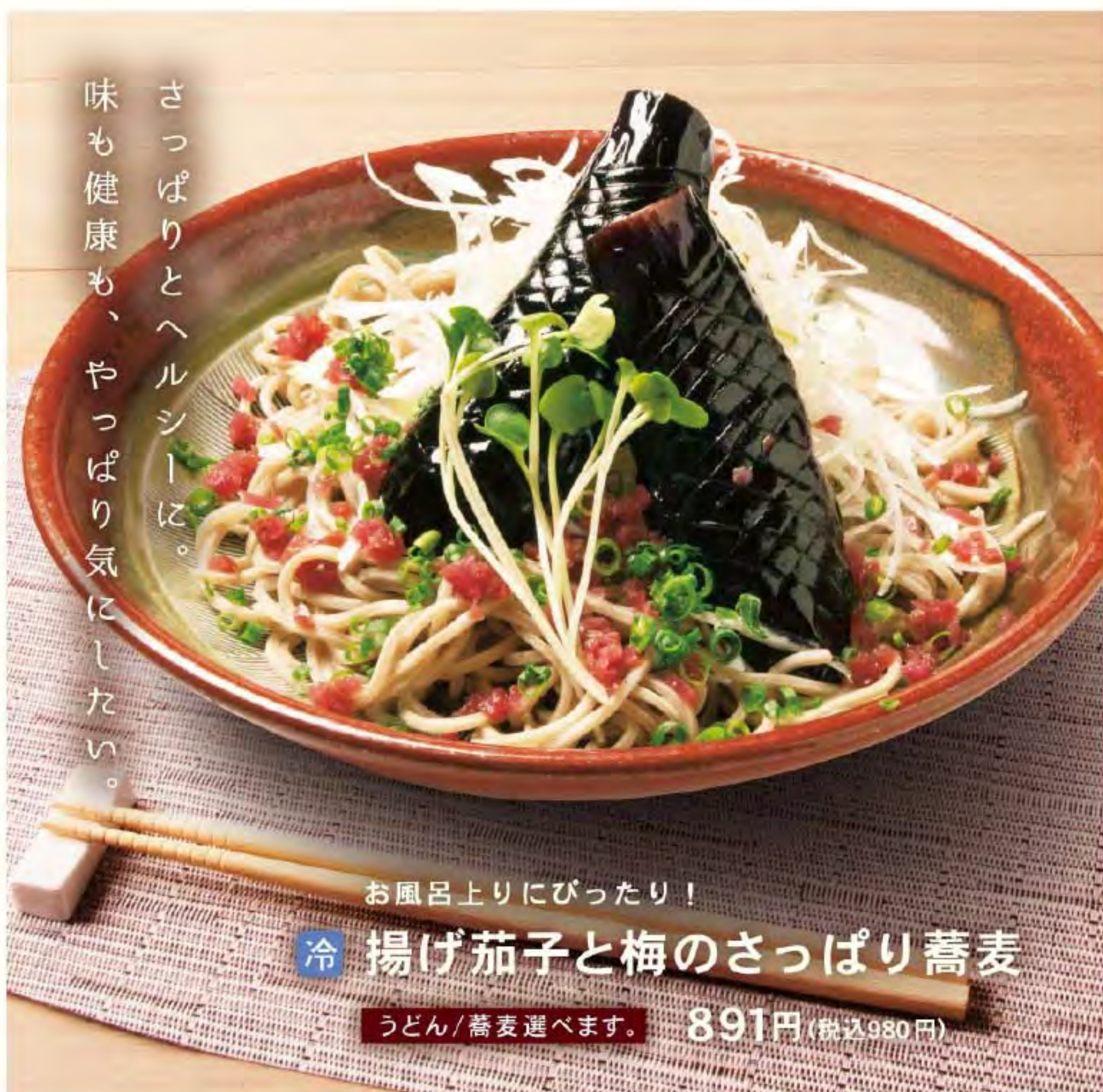
蕎麦 / うどん

※当店ではそばとうどんは同じ調理場で調理しております。
蕎麦アレルギーの方はご注意ください。

[蕎麦・うどん各種]

麺大盛り

プラス**137円**
(税込150円)

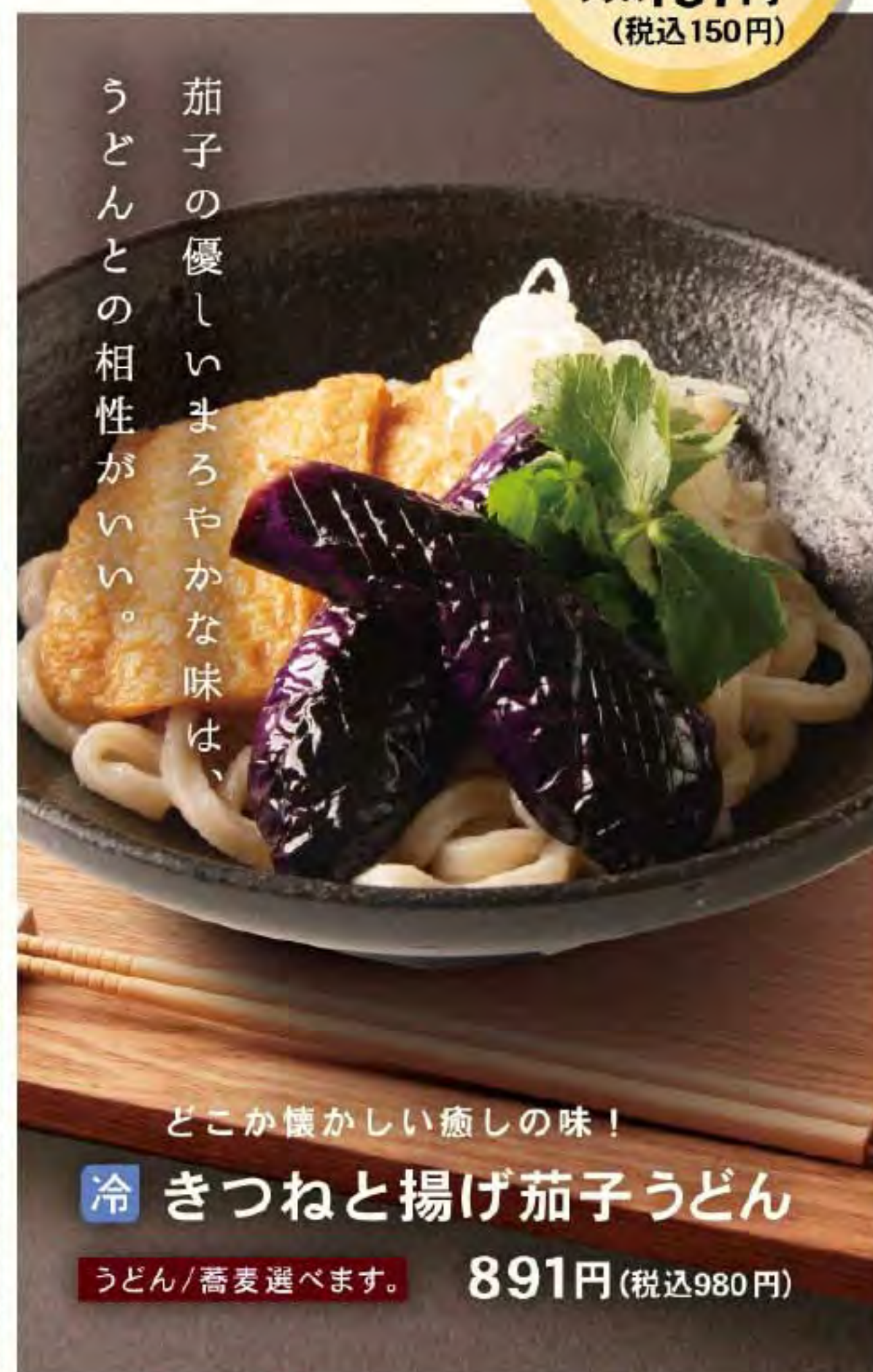


さっぱりとヘルシーに。
味も健康も、やっぱり気にしたい。

お風呂上りにぴったり！

冷 揚げ茄子と梅のさっぱり蕎麦

うどん / 蕎麦選べます。 **891円** (税込980円)



茄子の優しいまろやかな味は、
うどんとの相性がいい。

どこか懐かしい癒しの味！

冷 きつねと揚げ茄子うどん

うどん / 蕎麦選べます。 **891円** (税込980円)



赤玉卵の濃厚な旨味を堪能。

こだわりの
赤玉卵

シンプルながら奥深い！

温 釜玉うどん

うどん / 蕎麦選べます。 **891円** (税込980円)



大根おろしと海老天が、
蕎麦の風味と絡んだ一品。

スルスルいけちゃうおすすめつけ蕎麦！

冷 海老天と茄子のおろしつけ蕎麦

うどん / 蕎麦選べます。 **900円** (税込990円)

こちらもぜひ一緒に

シンプルにいきたい方は！

温 かけ蕎麦 **637円** (税込700円)

温 かけうどん **637円** (税込700円)

冷 ざる蕎麦 **637円** (税込700円)

冷 ざるうどん **637円** (税込700円)

※当店ではそばとうどんは同じ調理場で調理しております。
蕎麦アレルギーの方はご注意ください。

麺類とセットがお得！

ミニ丼各種

セット価格 419円 (税込460円) | **単品 473円** (税込520円)



とり天丼



豚丼



サクサク
わかめ丼



サーモン丼



まぐろ丼



ねぎとろ丼

とんてき



とんてきソースの香りが
食欲をそそる、
大満足の定食メニュー。

ガツンとくる、
大満足な食べ応え！

ダブルは
肉が2倍！

当店自慢

ダブル
W 特製ダレが旨い！
とんてき定食 2,182円(税込2,400円)

ご飯、味噌汁、漬物 付き

特製
ダレ

当店自慢

通常サイズはこちら！

とんてき定食 1,319円(税込1,450円)

ご飯、味噌汁、漬物 付き

特製
ダレ

こちらもぜひ一緒に

【とんてきメニュー】

ご飯
大盛り



ゆめぴりか 使用

【とんてきメニュー】
ご飯選べます

・十六穀米
・白米

※十六穀米には、
蕎麦の実を使用しています。

サ
ド
リ

サウナドリンク

お食事と一緒に！

セット価格

各391円
(税込430円)

単品：各437円
(税込480円)

名物



選べる3種の
サウナドリンク
・レモントマトスカッシュ
・レモンスカッシュ
・オロポ

※こちらのサウナドリンクセットは、一品・サラダ・デザートメニューは対象外となります。

※写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

とろろチーズが
ヤンニョムダレと
絡み合い
食欲をそそります。

石焼き

チーズヤンニョム

チキンライス

スープ付き

1,210円
(税込1,330円)

熱々
絶品

石焼の醍醐味は、
最後まで熱々のまま。

石焼き

ガーリックライス

スープ付き

1,164円
(税込1,280円)

にんにくの焼ける匂いがたまらない！
バター風味もアクセント。

ゆめぴりか 使用

石焼メニュー各種

十六穀米



白米



(ご飯選べます)

※十六穀米には、蕎麦の実を使用しています。

熱された石焼きから立ちのぼる
食材の芳醇な香りが食欲をそそる
当店おすすめメニューです。

石焼き



北海道米の最高峰
ゆめぴりか
を使用。

当店のお米は

特A獲得



石焼き

麻婆豆腐ライス



とろとろの本格麻婆豆腐が
ピリッと刺激的！

スープ付き

1,119 円
(税込 1,230 円)

定番美味

石焼の醍醐味は、最後まで熱々のまま。

ゆめぴりか 使用

石焼メニュー各種

十六穀米

白米



（ご飯選べます）

※十六穀米には、蕎麦の実を使用しています。

料理とご一緒に！

サウナ
ドリンク
セット

＋391 円 (税込 430 円)



これぞ定番！具沢山で
大満足の逸品です。

石焼きビビンバ

スープ付き

1,164 円
(税込 1,280 円)



こだわりの
赤玉卵



もう一品！
トッピング



バター
164 円
(税込 180 円)



チーズ
273 円
(税込 300 円)



赤玉卵
200 円
(税込 220 円)



コーン
164 円
(税込 180 円)



にんにく
164 円
(税込 180 円)



辛味噌
164 円
(税込 180 円)



※写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。



御膳

彩り豊かで見た目も嬉しい。
少しだけ贅沢なごメニュー。

新鮮なお刺身と
サクッと揚げた天ぷらが
セットになった
嬉しい組み合わせ。



お造り天ぷら御膳

ご飯、味噌汁、漬物 付き

1,528円(税込1,680円)

【御膳・定食各種】

ご飯
大盛り

100円
(税込110円)

ゆめぴりか 使用

【御膳・定食各種】
ご飯選べます

・十六穀米
・白米

※十六穀米には、
蕎麦の実を使用しています。



画像：ご飯セット

ご飯【単品】 210円 (税込230円)

味噌汁【単品】 100円 (税込110円)

ご飯セット 291円 (税込320円)

※「ご飯」「ご飯セット」は
白米 または 十六穀米をお選びください。

一緒に！

サウナドリンク

つけられます！ セット

+ 391円 (税込430円)



※十六穀米には、蕎麦の実を使用しています。※写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。


 北海道米の最高峰
ゆめぴりか
 を使用。

当店のお米は
 特A獲得

メインが選べる定食

お好みや気分に合わせて、あなただけの定食を。

4つのメインからあなた好みのおかずをセレクト。
 ちょうどいいサイズ感の定食メニュー。

自家製
おぼろ豆腐
つき

メインが選べる

いっきゅう

休定食

おぼろ豆腐、ご飯、味噌汁、漬物 付き

1,119円
 (税込1,230円)

一緒に！
サウナドリンク
 つけられます！セット
 + 391円 (税込430円)



CHOICE

メインをこちらからお選びください



鶏の唐揚げ



しょうが焼き



鶏と野菜の黒酢あん



チキン南蛮



「店長も太鼓判」

おすすめ定食 二選



サクサク衣の天ぷらと
 茶美豚の芳醇な旨味を堪能できるお得感！



ピリリと辛味のきいた本格派麻婆豆腐を
 熱々のまま楽しめるコンビ定食！

しょうが焼きと天ぷら定食

ご飯、味噌汁、漬物 付き

1,319円
 (税込1,450円)

麻婆豆腐と唐揚げ定食

ご飯、味噌汁、漬物 付き



1,319円
 (税込1,450円)

※十六穀米には、蕎麦の実を使用しています。※写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。



お風呂あがりにつつりいきたい！

どんぶり



北海道米の最高峰
ゆめぴりか
を使用。

当店のお米は

特A獲得

さんげんとん
三元豚
使用



極上かつ丼 1,119円
(税込1,230円)

味噌汁、漬物 付き

かつ丼への飽くなき探究心から
実現した絶品の味わい！

こだわりの
赤玉卵



まぐろとサーモンの
アボカドユツケ丼

海の幸とアボカドの相乗効果！

味噌汁、
漬物 付き

1,255円
(税込1,380円)

こだわりの
赤玉卵

まぐろ山かけ丼

まろやかにとろける！

味噌汁、
漬物 付き

1,119円
(税込1,230円)

大海老と鶏の彩り天丼

大ぶりの海老天を豪快に！

味噌汁、
漬物 付き

1,164円
(税込1,280円)



タレかつ丼

ふたつの味が楽しめる、
かつ好きには嬉しいメニュー。

味噌汁、
漬物 付き

1,119円
(税込1,230円)



メンチカツ

三元豚ロースカツ

さんげんとん
三元豚
使用

【どんぶり各種】

ご飯
大盛り

100円
(税込110円)

ゆめぴりか 使用

【どんぶり各種】
ご飯選べます

・十六穀米
・白米

※十六穀米には、
蕎麦の実を使用しています。

丼と一緒に！

丼と一緒にかがですか？
セットがお得です！

麺セット 410円
(税込450円)

プラス



温 かけ蕎麦 / かけうどん



冷 ざる蕎麦 / ざるうどん

※当店ではそばとうどんは同じ調理場で調理しております。蕎麦アレルギーの方はご注意ください。

ごちそう サラダ *Gourmet Salad*

サラダ単体でも
満足感のあるメニューです。

食べ応え MAX レベル！

チキンシーザーサラダ
710円(税込780円)

ハーフ 437円(税込480円)

シーザー



豆腐でさらに
ヘルシーに！

豆腐サラダ
628円(税込690円)

ハーフ 400円(税込440円)

ごま

お食事にプラス
してもGOOD!

グリーンサラダ
591円(税込650円)

ハーフ 382円(税込420円)

コク旨
醤油

ブランド豚を使った
ごちそうサラダ！

豚しゃぶサラダ
800円(税込880円)

ハーフ 510円(税込560円)

コク旨
醤油



クセのない脂、
上質な赤身。

ドラゴンラーメン



痺れる辛味！
旨味最大級！

王道にして始まりの味！

ドラゴンラーメン

1,019円(税込1,120円)

ニンニク度



こだわりの
赤玉卵



ニラ大盛りのパンチカ！

ニラづくし
ドラゴンラーメン

1,119円(税込1,230円)

ニンニク度



ドラゴンラーメンの辛味に
ニラの風味がよく合う、
こだわりの味を追求した
ニラ好きには堪らない一品！

辛さほどばしるドラゴンラーメン。
ひき肉・ニンニク・唐辛子・卵で
パンチの効いたクセになる味わいです！

とろ〜りチーズ感！

チーズ
ドラゴンラーメン

1,228円(税込1,350円)

ニンニク度



辛味の中にまるやかなチーズの
風味が光る、クセになる味！



ドラゴンラーメン専用

\\ 選べる辛さ \\



普通

ほど良いピリ辛！



激辛

+28円(税込30円)
辛いもの好きな方に！



汗だく
必至！

鬼辛

+46円(税込50円)
この辛さ要注意！

ドラゴンラーメン
専用
トッピング



トッピング
全乗せ

通常より110円お得！

819円(税込900円)



チーズ
273円(税込300円)



コーン
164円(税込180円)



ニラ
137円(税込150円)



肉そぼろ
182円(税込200円)



もやし
164円(税込180円)

ラーメン いろいろ

[ラーメン各種]
麺大盛り
プラス**137円**
(税込150円)



ニンニク 塩タンメン

野菜たっぷり栄養満点！
辛みそで味の変化をお楽しみください。

937円
(税込1,030円)



一休肉そば

肉の旨味が溶け込み
シンプルだけど味わいのある一杯。

937円
(税込1,030円)

こちらもぜひ一緒に

麺類とセットがお得！

ミニ丼各種

セット価格 **419円**(税込460円) | 単品 **473円**(税込520円)

ラーメン
トッピング
各種



辛味噌
164円(税込180円)



バター
164円(税込180円)



チーズ
273円(税込300円)



わかめ
137円(税込150円)



コーン
164円(税込180円)



とり天丼



豚丼



サクサク
わかめ丼



サーモン丼



まぐろ丼



ねぎとろ丼



陶板焼き

丁寧に作られた、こだわりの味。
熱々でお召し上がりください



麻婆豆腐

ピリリと辛味のきいた、
本格派の味わい。



710円
(税込780円)



チーズ
タッカルビ

チーズがたっぷり
入った濃厚な味わい。

864円
(税込950円)



カツ
とじ

三元豚を使用。
ジュワツと出汁が
染み出します。

さんげんとん
三元豚
使用

910円
(税込1,000円)



こだわりの
赤玉卵



さかな

お酒のお供に、
サイドメニューに。
新鮮な海の幸がおすすめです！

選べる お造り二種盛り

お好みで二種類お選びください
(まぐろ・カンパチ・サーモン)

800円(税込880円)



お造り三種盛り 1,273円(税込1,400円)

(まぐろ・カンパチ・サーモン)



お造り単品 各種

三切 437円
(税込480円)

六切 800円
(税込880円)

・まぐろ ・かんぱち
・サーモン



枝豆

319円(税込350円)



青唐辛子味噌きゅうり

437円(税込480円)



キムチ

437円(税込480円)



いかの塩辛

346円(税込380円)



まぐろ山かけ

546円(税込600円)



おつまみ

まずはこれ！乾杯のお供に。
パツとご提供！

※写真はイメージです。
※季節、食材の状況により内容が異なる
場合がございます。

こだわり一品

老若男女から人気の唐揚げメニュー。
定番の味からこだわりの変わり種まで
メニュー選びに迷ったら、
当店自慢の唐揚げメニューで決まり！

唐揚げ

カラッと絶品！



鶏の唐揚げ
619円(税込680円)

当店イチオシ



外はカリッ！
中はジューシー！

＼一本からでも注文出来ます！／

黄金手羽先唐揚げ

一本 255円(税込280円)



にんにく醤油
682円(税込750円)



スイートチリソース
682円(税込750円)



ヤニョムチキン
682円(税込750円)



なんこつ唐揚げ
528円(税込580円)



タコの唐揚げポン酢
491円(税込540円)



ごぼう唐揚げチップス
437円(税込480円)

大判 さつまいも揚げ

637円
(税込700円)

これだけでも
食べ応えも十分な
大判サイズの
さつまいも揚げです。



いかなんこつ揚げ

482円
(税込530円)

いかの風味と
心地よい食感がクセになる。



チーズ ボール

482円
(税込530円)



天ぷら 盛り合わせ

746円
(税込820円)

サクサクの衣が
食材を優しく包み込んだ。
定番人気メニュー。



おすすめ 逸品

お酒のお供に、
サイドメニューに、

カラッと、サクッと、
お手軽に！

揚げワントンの スイート チリソース

564円
(税込620円)

サクッとした揚げワントンの
食感とスイートチリソースが
よく合う一品。



チーズ春巻き 528円(税込580円)



鶏と野菜の 黒酢あん

673円
(税込740円)



豚の しょうが焼き

673円
(税込740円)



揚げチヂミ 591円(税込650円)



チキン南蛮

673円
(税込740円)

濃厚なタルタルソースが
サクサク食感の鶏天と
マッチした一品。



揚げ餃子 591円(税込650円)



みんな大好き
FRIED POTATO

ポテからコンボ
846 円(税込930円)

**ポテト全品
ダブルサイズ**

プラス **273円(税込300円)**
※ポテからコンボ除く

- ・ポテトフライ 419 円(税込460円)
- ・ハニーマスタード 537 円(税込590円)
- ・明太マヨ 537 円(税込590円)
- ・チーズソース 537 円(税込590円)

ポテトフライ

ハニーマスタード

明太マヨ

チーズソース

手作り
豆腐

国産大豆使用で毎日手作り

当店の豆腐は国産豆乳から、
豆の風味を損なわぬように
毎日丁寧に作られています。

なめたけ豆腐
410 円(税込450円)

にら豆腐
410 円(税込450円)

手づくりおぼろ豆腐
528 円(税込580円)

KIDS MENU

単品

ガチャガチャコイン
1枚 200円
(税込220円)

サクサク
ポテト

たこさん
ウインナー

ごくごく
ジュース

ぱくぱく
おにぎり

しゃけ

ツナマヨ

ゼリー
付き

ガチャガチャ
コインつき

お子様おにぎりセット

ドリンク付き 710円(税込780円)

ワンプレートに大好きなものをたくさん
つめこみました！ぱくぱく食べれちゃう！



温 または 冷

お子様うどんセット
591円(税込650円)

ドリンク付き

ちょうどいいサイズ感のうどんセットです。

ゼリー
付き

ガチャガチャ
コインつき



ゼリー
付き

お子様カレーセット
682円(税込750円)

ドリンク付き

みんな大好きなカレーライスと
ポテトの組み合わせが嬉しいセットです。

ガチャガチャ
コインつき

※当店ではそばとうどんは同じ調理場で調理しております。そばアレルギーの方はご注意ください。

● 写真はイメージです。 ※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

究極 Sweets

もちっと仕上げた
ハニートーストにバニラアイスと、
ふわとろのクリームソースをかけて。

究極の
ハニートースト
773円(税込850円)

「選べるソース」

チョコ

ベリー

抹茶



ひと手間加えた、
当店の「究極」のメニューで
癒しのひとときをご堪能ください。

抹茶

ほろ苦い抹茶シロップと、
優しい甘みのクリームソースで
和テイストに仕上げました。

究極のクリームかき氷
(ベリー・抹茶) 各773円(税込850円)

新感覚のふわふわの氷でなめらかな口あたり。
とろけるクリームと一緒に。

ベリー

ほんのり酸味のきいたベリーシロップに、
クリームソースをたっぷりとかけた
爽やかな甘さのかき氷です。

Soft Cream
ソフトクリーム

お食事の最後に丁度いい定番スイーツ！

ソフトクリーム

・バニラ

437円(税込480円)



ひんやりとろける味わい！
一休ソフトパフェ
610円(税込670円)



芳ばしい
ナッツのクリーム。
爽やかな酸味。

ベリー＆
ピスタチオプリンの
パフェ 710円(税込780円)



カスタードの甘味と
ほろ苦チョコ。

バニラアイス＆
プリンのパフェ

710円(税込780円)

ちょっぴり贅沢

Parfait
ご褒美パフェ



ぷるんとゼリー。
香ばしい薫り。

コーヒーゼリー
パフェ

591円(税込650円)



胡麻団子
419円(税込460円)

あんこがたっぷり
詰まってる！



ひんやり美味しい！

かき氷 410円
(税込450円)

いちご 宇治 レモン メロン

トッピングもどうぞ！

・練乳 119円(税込130円)
・金時 119円(税込130円)

※写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

食物アレルギーをお持ちの方は、 ご注文の際に従業員におたずねください。

調理は十分注意して行っておりますが、
下記の項目についてご留意くださいますよう、お願いいたします。

食品の扱い

厨房内では、さまざまな種類の食品を扱っております。
製造工場での製造時、店舗での調理過程で、本来原材料に使用しない
食材が混入する可能性がございますので、ご理解をお願いいたします。

調理器具の共有

調理器具、及び食器、揚げ油、ゆで湯は共有しております。
また、アレルギーの発症には個人差がある為、
絶対に安全である保障はできかねます。

保管について

店舗で使用する食材は、共有の保管場所で、
共有の器具を使用しております。

当店で使用している米飯類はすべて国内産です。

※十六穀米にはそばの実を使用しています。