



※1食240gあたり
食物繊維 約13g /
レタス 約4個分
厚生労働省
摂取目標量 1日の半分
※1食240gあたり
※1食240gあたり
※1食240gあたり

製造特許取得
揚げ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〉

Happy to eat
UDON
おすすすめ御膳
期間限定
牛すき焼き
と旨旬
おすすすめ御膳

陶板で焼きあげる牛すき焼きをメインに、
バランスのよいお料理をセットで。
期間限定のおすすすめ御膳です。

ご奉仕価格
期間限定

おすすすめ御膳
1,186円
(税込1,280円)

- 幸せのうどん**
牛肉の旨味たっぷりの
お出汁で頂くうどん。
- 牛すき焼き**
特製割り下でいただく贅沢な牛すき焼き。
- 季節野菜のかき揚げ**
ホクホク。サクサク。食感を楽しめる野菜かき揚げ。
- 十六穀米**
白米
選べます
※十六穀米には「そば」「とうもろこし」「大豆」が
含まれます。食物アレルギーをお持ちの
方はスタッフにお尋ねください。
- おぼろ豆腐**
やさしい濃厚な味わいが特徴。
ちよっと贅沢なお豆腐です。



※料理・器等が替わる場合がございます。※画像はイメージです。



秋刀魚と
きのこの天井
味噌汁・漬物 付き
741円(+税)

海老 かき揚げ
さつまいも かぼちゃ
まいたけ しめじ
えのき いんげん
〈单品〉
季節の天ぶら
盛り合わせ
602円
(+税)
ミニ丼セット
付けられます
通常メニューからお選びください

秋刀魚 かき揚げ まいたけ しめじ
えのき エリンギ さつまいも かぼちゃ
いんげん パプリカ

薫る秋の風！
秋の天ざるうどん
880円(+税)



しめておき
秋味

秋の定番！
きのこ肉うどん
695円(+税)

牛肉ときのこの
陶板焼き 定食 1,112円(+税)



炙り秋刀魚のカルパッチョ
556円(+税)
炙り秋刀魚にぎり
352円(+税)

秋の一品
茄子と鶏の
トマトチーズ焼き
602円(+税)

茄子ときのこの
揚げ出し 445円(+税)
きのこのオムレツ
和風餡かけ 445円(+税)



きのこ豆腐鍋
463円(+税)
ほくほく！

これぞ秋味！
秋刀魚の蒲焼
サラダ添え 630円(+税)



秋おすすすめスイーツ
Sweet potato & Ice
秋の味覚パフェ
538円(+税)

Sweet potato ice cream
278円(+税)
大学芋
さつまいも餡

※画像はイメージです。
※器等が異なる場合がございます。