

【御膳】

【天ぷら】
海老・茄子・南瓜・大葉・竹輪

ご飯
大盛り
110円
(税込120円)



まぐろ
サーモン
いか
甘海老
帆立
かんぱち
ねぎとろ



お造り天ぷら御膳

2,710円
(税込2,980円)

造り七点盛

まぐろ・サーモン・いか・甘海老
帆立・かんぱち・ねぎとろ

天ぷら盛合せ

海老・茄子・南瓜・大葉・竹輪

ミニ蕎麦(ざる又はかけ)

ご飯、漬物付

こだわり 一、

雲水のうどんはすべて

食べるだけの
ヘルシーうどん

「幸せの玄うどん」に含まれる

難消化性デキストリンは、

特定保健用食品の素材として

使用されている

水溶性食物繊維です。



Happy to eat
UDON



サニーレタス約4個分の食物繊維

【補給量】
240g
に對して

食物繊維 約7g

厚生労働省
摂取目標量

成人男性 20g
成人女性 18g

(日本食品標準成分表2015年版：抽出)

こだわり 二、

雲水のそばはすべて

渡辺製麺 直送

渡辺製麺の麺は半世紀の間
長野県と山梨県に峰を連ねる

ハケ岳連峰の水と

空気の美しい大自然の中で
作り続けられています。



※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。

こだわり 三、

ものすごい

鯖

さば

と呼ばれる
究極の干物。

創業昭和二十二年「越田商店」の
ものすごい鯖は、無添加の絶品干物！
豊潤な味わいをぜひ一度ご体験ください。



こだわり 四、

茶美豚がおいしい理由。

お茶由来の成分「カテキン」や

サツマイモ、

ビタミンEを強化した

専用飼料を食べて育った豚。

抗酸化作用・消臭作用により

肉の鮮度が保たれ、

臭みが少ないのが特徴です。

また、旨み成分である

「イノシン酸」を多く含む為

ジュシーでおいしい

肉質となっています。

茶
美
豚

ちやみーとん



茶美豚

クセのない
上質な赤身

こだわり 五、

雲水のたまごは

赤玉卵

AKATAMAGO

AKATAMAGO

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。

こだわり



こだわり 六、

朱鞠小豆

「しゅまりあずき」

優良品種認定されている

希少価値の高い

北海道産の小豆。

小豆本来のふくよかな風味、

濃い赤みが特徴です。



※器、盛り付け等が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

【御膳】



【天ぷら】
海老・茄子・南瓜・大葉・竹輪

ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

茶美豚のつゆしやぶ
天ぷら盛合せ
ご飯、漬物、小鉢、味噌汁

海老・茄子・南瓜・大葉・竹輪

1,800円 (税込1,980円)

茶美豚の
つゆしやぶ御膳



茶美豚
クセのない脂
上質な赤身

越田の鯖御膳

1,619円 (税込1,780円)

越田の鯖焼き

ミニ蕎麦(ざる又はかけ)

出汁巻き玉子、ご飯、漬物

ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

ものすごい
鯖
とと呼ばれる
究極の干物。

創業昭和二十二年(越田商店)のものすごい鯖は、無添加の絶品干物! 豊潤な味わいをぜひ一度ご体験ください。



牛ステーキ御膳

1,800円 (税込1,980円)

牛ステーキ陶板

ミニサラダ、おぼろ豆腐
ご飯、漬物、小鉢、味噌汁



ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

※器、盛り付け等が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

【御膳】

雲水御膳

2,073円

(税込2,280円)

鍋焼きうどん

握り五貫

鰻・サーモン
かんぱち・いか・まぐろ

天ぷら盛合せ

海老・茄子・南瓜
大葉・竹輪

小鉢

【天ぷら】
・海老
・茄子
・南瓜
・大葉
・竹輪

鰻
サーモン
かんぱち
いか
まぐろ

おばんざい御膳

2,073円

(税込2,280円)

六種のおばんざいプレート

ポテトサラダ・きんぴらごぼう・デザート
酢の物・茄子の山かけ・煮物

天ぷら盛合せ 海老・茄子・南瓜・大葉・竹輪

造り二種盛

ご飯、味噌汁、漬物

ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

【天ぷら】

・海老
・茄子
・南瓜
・大葉
・竹輪



※おばんざいプレートの内容は
季節により変更する場合がございます。

【蕎麦定食】



ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

デミグラス
ハンバーグ定食
1,255円
(税込1,380円)
デミグラスハンバーグ陶板、
【ミニ蕎麦】おぼろ豆腐
ご飯、漬物



ご飯
大盛り
110円
(税込120円)



ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

鶏のから揚げ定食 [から揚げ四個]

1,164円(税込1,280円)

鶏のから揚げ、【ミニ蕎麦】おぼろ豆腐、ご飯、漬物

チキン南蛮定食

1,164円(税込1,280円)

チキン南蛮、【ミニ蕎麦】おぼろ豆腐、ご飯、漬物

【ミニ蕎麦】

蕎麦定食には
ミニ蕎麦(温or冷)が付きます！
うどんに変更もできます。

※うどんと蕎麦は同釜茹での為
アレルギーをお持ちの方は
お申し付けください



ご飯
大盛り
110円
(税込120円)



鯖の味噌煮、
【ミニ蕎麦】
おぼろ豆腐、ご飯、漬物

鯖の味噌煮定食
1,164円(税込1,280円)



「蕎麦定食」



ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

虎尼あま豚
ブランド豚
茶美豚
クセのない脂
上質な赤身

んにい
マッ
マシ

茶美豚のWとんてき定食 2,710円(税込2,980円)

茶美豚のとんてき定食

ちゃーみーとん
茶美豚のとんてき、【ミニ蕎麦】おぼろ豆腐、ご飯、漬物

1,800円
(税込1,980円)

【ミニ蕎麦】

蕎麦定食には
ミニ蕎麦(温or冷)が付きます！
うどんに変更もできます。



※うどんと蕎麦は同釜茹での為
アレルギーをお持ちの方はお申し付けください。

さんげんとん

三元豚の厚切りとんかつ定食

1,800円(税込1,980円)

三元豚の厚切りとんかつ、
おぼろ豆腐、ご飯、漬物

【ミニ蕎麦】



ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

さんげんとん
三元豚

サウナ飯

サウナの後にオススメ!



ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

1,073円(税込1,180円)

【専品】牛ホルモン鉄板焼き

熱々

ミニサラダ・ご飯・漬物・味噌汁付

牛ホルモン鉄板焼き定食

1,346円(税込1,480円)



ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

ミニサラダ・ご飯・漬物・味噌汁付

韓国風鉄板焼きうどん定食

1,164円(税込1,280円)

熱々



ピリ辛

熱々

本格チゲ鍋うどん

1,073円(税込1,180円)



ピリ辛

熱々

生たまご・ミニキムチ付

牛ホルモンスンドウブ

1,073円(税込1,180円)



生たまご
ミニキムチ付

スンドウブ

891円
(税込980円)

ピリ辛

熱々



わかめスープ
ミニキムチ付

ビビンバ丼

982円
(税込1,080円)

サウナ後に食べる
ご飯のことです。
心身がととのった後に
食べるご飯の味は格別！
当店ではサウナ後の
栄養チャージにおすすめの
メニューをご用意しました！



サウナ飯
とは？

「カレーうどん定食」



カレーうどん & チキン南蛮定食
1,346円(税込1,480円)



カレーうどん & 天ぷら定食
1,255円(税込1,380円)



カレーうどん
& から揚げ定食
1,346円(税込1,480円)

うどん大盛り
210円(税込230円)

カレーうどん
& とんかつ定食

1,437円(税込1,580円)

トッピング

いかがですか？

- ・とんかつ
319円(税込350円)
- ・チーズ
182円(税込200円)
- ・大海老天
182円(税込200円)
- ・鶏天[三枚]
228円(税込250円)
- ・ちくわ天[一本]
137円(税込150円)

❖
『カレーうどん』



とんかつ &
とり天タルタル
カレーうどん

1,346円
(税込1,480円)



【人気の組み合わせをピックアップ。
間違いないおいしさです！】

普通 辛口
さ 辛
進べる

盛り大麺 210円(税込230円)

揚げ茄子 &
チーズカレーうどん

1,164円
(税込1,280円)

トッピング
カレーうどん



月見とろろ
カレーうどん

1,073円
(税込1,180円)

UDON
幸せの
うどん



ちくわ天 &
温玉カレーうどん

1,073円
(税込1,180円)

「カレーうどん」



カレーうどん 810円(税込890円)

絶品



麺大盛り

210円(税込230円)

運べる 普通 辛さ 辛口

二〇種類のスパイスを調合した
圧倒的な深い香りのカレーに
出汁の風味も加わった
香りとコクの絶品カレーうどん。
うどんは雲水自慢、
「食べるだけのヘルシーうどん」。
喉越しの良い太めの麺が
カレーによく絡みます。

437円(税込480円)

ミニ丼
ご一緒に
いかがですか？

ミニ丼



鶏天丼



まぐろ山かけ丼



ねぎとろ丼

蕎麦・うどん



【天ぷら】
・大海老
・南瓜
・蓮根
・大葉
・茄子
・竹輪

麺大盛り
210円(税込230円)

大海老天おろし蕎麦

1,219円(税込1,340円)

ミニ丼

一緒にいかがですか？

437円(税込480円)



鶏天丼



まぐろ山かけ丼



ねぎとろ丼

変更

蕎麦
うどん
でき
ます

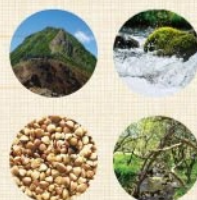
※同釜茹です



香りが深く味わい高い、太めのお蕎麦

渡辺製麺

の蕎麦を使用しています。



【天ぷら】
・鶏天
・茄子
・大葉
・南瓜
・竹輪
・蓮根

麺大盛り
210円(税込230円)

鶏天おろし蕎麦

1,128円(税込1,240円)



麺大盛り
210円(税込230円)

揚げ茄子梅おろし蕎麦

891円(税込980円)



麺大盛り
210円(税込230円)

山かけ蕎麦

891円(税込980円)



鴨肉

ビタミンB群、鉄分等が豊富に含まれる鴨肉。血圧を下げる効果や悪玉コレステロールを減少させる効果がある不飽和脂肪酸も多く疲労回復や美容にも効果があるそうです。

鴨南蛮のつけ汁蕎麦

1,073円(税込1,180円)

麺大盛り
210円(税込230円)



麺大盛り
210円(税込230円)

茶美豚のつけ汁蕎麦

982円(税込1,080円)



※器、盛り付け等が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。



蕎麦・うどん

変更

蕎麦
うどん

※同釜茹けです

鶏天ざる蕎麦

1,164円
(税込1,280円)

大海老天ざる蕎麦

1,255円
(税込1,380円)



盛り大麺
210円(税込230円)



【天ぷら】
・大海老
・南瓜
・蓮根
・大葉
・茄子
・竹輪

こちらもちょうどあります

【天ぷら蕎麦】1,255円(税込1,380円)
【ざる蕎麦】710円(税込780円)

蕎麦を食べて健康に！

他の穀物には無いルチン、コリン、ビタミンB群、食物繊維などの豊富な栄養素を含む蕎麦。とくに『ルチン』には毛細血管を丈夫にする働きもある為動脈硬化、高血圧、狭心症などの病気を予防する効果もあると言われています。新陳代謝が活発になることから美肌・ダイエットにも良いとされています。

盛り大麺
210円(税込230円)

【天ぷら】
・鶏天
・茄子
・大葉
・南瓜
・竹輪
・蓮根

当店で使用している蕎麦は

 渡辺製麺 直送です。

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。



香りが深く味わい高い、太めのお蕎麦

澄んだ空気と清らかな水に恵まれた信州八ヶ岳から信州そばの美味しさをお届け。
創業から変わらぬ味、太切り麺は食べ応えもあります。
不動の人気を誇る渡辺製麺を代表する生蕎麦を是非！



信州
そば



炙
ABURI

白ご飯

技群の甘みが
幅広い世代に
人気のサーモン。
贅沢にいくらを
ちりました。

贅沢 まぐろ丼 味噌汁・漬物付
1,437円 (税込1,580円)

新鮮な赤身と
炙りまぐろを
ぐるっと贅沢に！
真ん中には
ねぎとろを。



贅沢 サーモン丼 味噌汁・漬物付
1,437円 (税込1,580円)

炙
ABURI

白ご飯



炙
ABURI

白ご飯

まぐろ、炙りまぐろ
サーモン、炙りサーモン
かんばち、炙りかんばち
いか、甘海老、いくら、帆立

料理長おすすめの
海鮮丼 味噌汁・漬物付
1,619円 (税込1,780円)



一緒に
いかがですか？

【ミニ蕎麦セット】

+319円(税込350円)



温



冷

赤

玉

卵

わこりだ

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。
濃厚な黄身に凝縮された
旨味をご堪能ください。

さんげんとん
三元豚

さんげんとん
三元豚のカツ丼

1,164円(税込1,280円)

ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

茶美豚

クセのない旨
上質な赤身

ちゃーみーとん
茶美豚のたれ焼き丼

1,164円(税込1,280円)

ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

大海老

【天ぷら】
・大海老
・南瓜
・蓮根
・大葉
・竹輪
・茄子

赤

玉

卵

大海老天とじ丼

1,164円(税込1,280円)

ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

赤

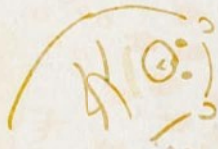
玉

卵

京親子丼

1,073円(税込1,180円)

ご飯
大盛り
110円
(税込120円)



Kid's Menu

ご注文は
小学生以下の
おこさままでと
させていただきます



「天ぷら」
えび
ちくわ
かぼちゃ
かにかま
おこさま
天ざるセット 619円 (税込680円)



▲そば



小麦



牛乳

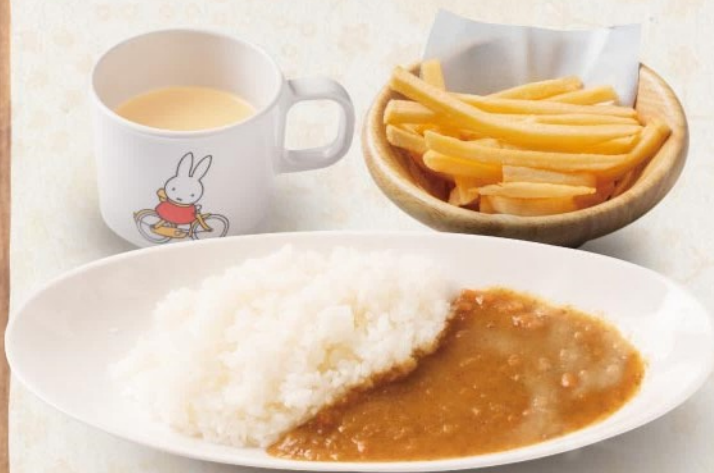


卵



エビ

▲マークは調理過程で
混入する可能性があります。



温
冷
選
べ
ま
す

おこさま
うどんセット 528円 (税込580円)

【単品】うどん 364円 (税込400円)

おこさま
カレーセット 619円 (税込680円)

【単品】カレー 437円 (税込480円)



おこさま
おすしセット 619円 (税込680円)

まぐろ
いか
サーモン

※器、盛り付け等が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

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。アレルギーをお持ちの方はご注意ください。

「カレーライス」



ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

素揚げ野菜を
ごろっとのせた
栄養満点カレー！

891円
(税込980円)

ごろっと野菜の
カレーライス

ミニサラダ付



ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

ミニサラダ付

オムカレーライス 891円(税込980円)



ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

さんげんとん
三元豚

ミニサラダ付

さんげんとん
三元豚のカツカレーライス

982円(税込1,080円)

「寿司」

特選 握り寿司(七貫)と
ざる蕎麦セット
1,800円
(税込1,980円)



まぐろ いかに かんばち サーモン 海老 いくら 鰻

特選 握り寿司(七貫)

味噌汁付 1,164円(税込1,280円)

麺大盛り
210円(税込230円)



まぐろ いかに かんばち サーモン 鰻

特選 握り寿司

(五貫) 味噌汁付 891円(税込980円)



[単品] ご飯 191円(税込210円)

[単品] 味噌汁 110円(税込120円)

ご飯セット(ご飯・味噌汁・漬物) 300円(税込330円)

おにぎり 鮭 梅 かつお 219円(税込240円)

二 海鮮

お造り七種
盛り合わせ

1,800円
(税込1,980円)

・まぐろ・サーモン
・いか・甘海老
・ホタテ・かんばち
・ねぎとろ

お造り七種
盛り合わせ

1,800円
(税込1,980円)

・まぐろ・サーモン
・いか・甘海老
・ホタテ・かんばち
・ねぎとろ

「単品」お造り

・まぐろ山かけ

528円
(税込580円)

・かんばちお造り

800円
(税込880円)

・サーモンお造り

800円
(税込880円)

・まぐろお造り

800円
(税込880円)

お造り三種盛

982円
(税込1,080円)

・まぐろ・サーモン
・かんばち

人気の
三種を
お得に

ねぎとろユッケ

528円 (税込580円)

海鮮アボカドユッケ

619円 (税込680円)



かんばちカルパッチョ
437円 (税込480円)



サーモンカルパッチョ
437円 (税込480円)



まぐろカルパッチョ
437円 (税込480円)

二 サラダ



海老アボカドシーザーサラダ

800円 (税込880円)



豚しゃぶ
梅おろしサラダ

800円
(税込880円)



自家製
おぼろ豆腐サラダ

710円
(税込780円)



【一品】



塩だれきゅうり

346円 (税込380円)



茄子の浅漬け

437円 (税込480円)



手づくり豆腐

毎日お店で
一から作りあげる
自慢の手づくり豆腐。
当店の豆腐は
豆の風味を損なわないよう
国産豆乳をもとに
丁寧につくられています。
シンプルだからこそ
手が抜けない豆腐料理。
おいしい豆腐は
大豆の旨味が
ストレートに
伝わってきます。



自家製おぼろ豆腐

437円 (税込480円)



湯豆腐

437円 (税込480円)

ガリトマト

619円 (税込680円)



ちなみに!

生ビール

生中 591円 (税込650円)

生大 846円 (税込930円)

生小 473円 (税込520円)



トマトスライス

528円 (税込580円)



枝豆

328円 (税込360円)



白菜キムチ

382円 (税込420円)

※器、盛り付け等が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

【「アルコール」】

【「揚げ・焼き」】

サワー

大ジョッキ
+100円
(税110円)

- ・ライム・柚子 500円 (税550円)
- ・シークワーサー 500円 (税550円)
- ・プレーン 455円 (税500円)

焼酎

水割り・湯割り・ロック・ソーダ



黒霧島 (羊) [グラス] 473円 (税520円)

とろりとした甘み、キリッとした後切れ。
伝統と卓越した技術から生まれたおいしさです。



一番札 (麦) [グラス] 473円 (税520円)

フルーティーな香りとスッキリした味わいが
絶妙なバランスです。麦100%の本格麦焼酎。

梅酒

水割り・湯割り・ロック・ソーダ

のうじゅん
・濃醇梅酒 473円 (税520円)

日本酒

- ・白鶴 生酒 (冷) 710円 (税780円)
- ・純米吟醸 [玉乃光酒造] (冷) 846円 (税930円)
- ・本家さぬきや純米酒 (冷) 664円 (税730円)

白鶴



熱燗・ひや・ぬる燗

小徳利 400円 (税440円)

大徳利 737円 (税810円)



二十歳未満の方およびお車を運転される方への
アルコールのご提供を固くお断りしております。



越田の鯖
982円
(税1,080円)

出汁巻き玉子
528円
(税580円)

越田の鯖

越田の鰯干し
800円
(税880円)



鶏ハラス
炭火焼き
コクがあり脂も甘い
人気のハラミを炭火焼きで、
ジューシーな味わい、
肉とホルモンの中間のような
コリコリした独特の食感です！
528円
(税580円)



熱々
韓国風
鉄板焼きうどん
982円 (税1,080円)

鉄板焼き



熱々
牛ホルモン
鉄板焼き
うどん
982円 (税1,080円)



熱々
牛ホルモン
鉄板焼き
1,164円 (税1,280円)



熱々
三元豚の
かつとじ陶板
800円 (税880円)



熱々
バターコーン
437円
(税480円)

「アールコール」

「揚げ・焼き」

生ビール

生中	591円 (税込650円)
生大	846円 (税込930円)
生小	473円 (税込520円)
メガ	1,091円 (税込1,200円)

瓶ビール 655円 (税込720円)

ビールテイスト清涼飲料 ノンアルコール

ドライゼロ 500円 (税込550円)

ハイボール

レギュラー 437円 (税込480円)
ビッグ 773円 (税込850円)



レモンサワー

厳選したレモンをまるごと搾り込み
果実のおいしさを
余すことなく封じ込め、
レモンのままお酒になった、
どんな料理にも合う万能サワー。



レモンサワー

710円
(税込780円)

437円
(税込480円)

コーラ
レモンサワー

764円
(税込840円)

491円
(税込540円)

濃い
レモンサワー

764円
(税込840円)

491円
(税込540円)



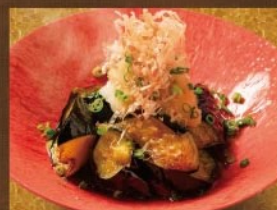
二十歳未満のおおよびお車を運転される方への
アルコールのご提供を固くお断りしております。

大海老天ぷら盛合せ

710円 (税込780円)

天ざる蕎麦と
同じ天ぷら盛合わせです。
おつまみ、
単品としても
オススメです！

大海老



**揚げ茄子
おろしポン酢**

437円
(税込480円)

**チーズ
カリカリ揚げ**

591円
(税込650円)

ポテトフライ

382円
(税込420円)

**ごぼうの
から揚げ**

528円
(税込580円)



鶏のから揚げ
(四個) 528円
(税込580円)



チキン南蛮

528円
(税込580円)

黄金手羽先

二本 2000円
(税込2200円)

しっかりと下味をつけて
一本ずつ揚げています。
溢れ出る肉汁のせいで
一本じゃ足りない人続出中！

デザート



白玉クリームあずき

優良品種として認定されている
希少価値の高い北海道産の小豆。
小豆本来のふくよかな風味、
濃い赤みが特徴です。

朱鞠小豆（しゅまりあずき）



白玉ぜんざい



三色ミニおはぎ

ひとくちサイズで
食後にピッタリ！
粒あん きな粉
さくら小餅



きな粉わらび餅



アイス



グラスパフェ



フロート



ソフトドリンク



コーヒー

デザート

・白玉クリームあずき 朱鞠小豆 使用

619円 (税込680円)

・白玉ぜんざい

528円 (税込580円)

・三色ミニおはぎ

346円 (税込380円)

・きな粉わらび餅 朱鞠小豆 使用

710円 (税込780円)

・グラスパフェ（ベリー）

564円 (税込620円)

・グラスパフェ（チョコ）

564円 (税込620円)

・アイス（バニラ）

255円 (税込280円)

・アイス（チョコ）

255円 (税込280円)

ソフトドリンク

コカ・コーラ

アップルジュース

ウーロン茶

メロンソーダ

ラムネ 各300円
(税込330円)

コーヒー **ICE HOT**

319円 (税込350円)

フロート

【クリームソーダ・コーラ・コーヒー】

各437円 (税込480円)

※器、盛り付け等が変更になる場合がございます。※写真はいメージです。