

※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
一、

雲水のそばはすべて

渡辺製麺 直送

渡辺製麺の麺は、半世紀もの間
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。

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。

サニーレタス約4個分の食物繊維

【無量】240g 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
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。

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
六、

「しゅまりあずき」

朱鞠小豆

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。

こだわり
五、

雲水のたまごは

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。



【御膳】

【天ぷら】
海老・茄子・南瓜・大葉・竹輪

ご飯 通常 150g
中盛り変更(200g)
+73円(税込80円)
大盛り変更(300g)
+146円(税込160円)



ねぎとろ

かんぱち

帆立

甘海老

いか

サーモン

まぐろ



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



※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

通常150g

中盛り変更(200g)
+73円(税込80円)

大盛り変更(300g)
+146円(税込160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。

【御膳】

【天ぷら】
海老・茄子・南瓜・大葉・竹輪



茶美豚のつゆしやぶ
天ぷら盛合せ
ご飯、漬物、小鉢、味噌汁

1,800円 (税込1,980円)

茶美豚の
つゆしやぶ御膳



越田の鯖御膳

1,710円 (税込1,880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

ものすごい
鯖
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

2,073円 (税込2,280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 通常150g
中盛り変更(200g) +73円(税込80円)
大盛り変更(300g) +146円(税込160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。

蕎麦定食



とんてき定食

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。

Wとんてき定食 2,710円(税込2,980円)

さんげんとん
三元豚の
かつとじ陶板定食

1,437円(税込1,580円)

三元豚のかつとじ陶板、
おぼろ豆腐、ご飯、漬物

【ミニ蕎麦】



ご飯

通常
150g

中盛り変更(200g) +73円(税込80円)

大盛り変更(300g) +146円(税込160円)

さんげんとん
三元豚



鶏のから揚げ定食 [から揚げ五个]

1,255円(税込1,380円)

鶏のから揚げ、【ミニ蕎麦】おぼろ豆腐、ご飯、漬物

食定蜜南キンチ

1,255円(税込1,380円)

チキン南蛮、【ミニ蕎麦】おぼろ豆腐、ご飯、漬物

和風おろし
ハンバーグ定食

1,437円(税込1,580円)

和風おろしハンバーグ、おぼろ豆腐、ご飯、漬物



鯖の味噌煮定食

1,255円 (税込 1,380円)

鯖の味噌煮、**【三三蕎麦】**
おぼろ豆腐、ご飯、漬物



※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

サウナ飯

サウナの後にオススメ!

ご飯 通常 150g 中盛り変更(200g) +73円(税込80円)
大盛り変更(300g) +146円(税込160円)



牛ホルモン鉄板焼き定食

1,437円(税込1,580円)



1,164円(税込1,280円)



1,255円(税込1,380円)



1,437円(税込1,580円)



1,164円
(税込1,280円)



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」



カレーうどん 864円(税込950円)

絶品

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。

麺大盛り

210円(税込230円)

運べる
辛さ
普通
辛口

UDON
幸せの
玄うどん

437円(税込480円)

ミニ丼
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

【カレーうどん】



とんかつ &
とり天タルタル
カレーうどん

1,437円
(税込1,580円)



月見とろろ
カレーうどん

1,164円
(税込1,280円)



揚げ茄子 &
チーズカレーうどん

1,255円
(税込1,380円)

トッピング
カレーうどん

【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
運べる 辛さ

麺大盛り
210円(税込230円)

ちくわ天 &
温玉カレーうどん

1,164円
(税込1,280円)



UDON
幸せの
うどん

「カレーうどん定食」



麺大盛り
210円(税込230円)

カレーうどん & チキン南蛮定食

1,346円(税込1,480円)



麺大盛り
210円(税込230円)

【天ぷら】
大竹 南 海 老
葉 輪 瓜 者

カレーうどん & 天ぷら定食

1,255円(税込1,380円)



UDON
幸せの
うどん

普通
辛口
辛さ

カレーうどん
& 定食セット

人気のおかずと
ご飯がセットの
定食スタイル！



麺大盛り
210円(税込230円)

カレーうどん
& から揚げ定食

1,346円(税込1,480円)



麺大盛り
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
346円(税込380円)
- ・チーズ
228円(税込250円)
- ・大海老天
228円(税込250円)
- ・鶏天[三枚]
273円(税込300円)
- ・ちくわ天[一本]
164円(税込180円)

ご飯 通常 150g
中盛り変更(200g) +73円(税込80円)
大盛り変更(300g) +146円(税込160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

※同量部です

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)



盛り大蕎麦
210円(税込230円)



【天ぷら】
・大海老
・南瓜
・蓮根
・大葉
・茄子
・竹輪

こちらで
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。

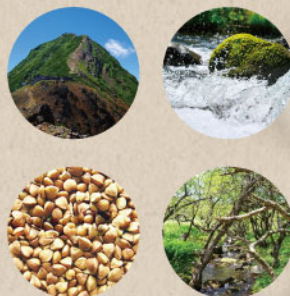
盛り大蕎麦
210円(税込230円)

【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

蕎麦・うどん



麵大盛り
210円(税込230円)

大海老天おろし蕎麦

1,219円(税込1,340円)

【天ぷら】
・大海老
・南瓜
・蓮根
・大葉
・茄子
・竹輪

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

※同業種です



香りが深く味わい高い、太めのお蕎麦

渡辺製麵

の蕎麦を使用しています。



【天ぷら】
・鶏天
・大葉
・南瓜
・蓮根

麵大盛り
210円(税込230円)

鶏天おろし蕎麦

1,128円(税込1,240円)



麵大盛り
210円(税込230円)

揚げ茄子梅おろし蕎麦

891円(税込980円)



麵大盛り
210円(税込230円)

山かけ蕎麦

891円(税込980円)



鴨南蛮のつけ汁蕎麦

1,073円(税込1,180円)



麵大盛り
210円(税込230円)

茶美豚のつけ汁蕎麦

982円(税込1,080円)



麵大盛り
210円(税込230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

うどん
蕎麦
でき
ます

※同量御です



麺大盛り
210円(税込230円)

チャーミーとん

茶美豚の肉蕎麦

1,073円(税込1,180円)



麺大盛り
210円(税込230円)

鴨南蛮蕎麦

1,073円(税込1,180円)



麺大盛り
210円(税込230円)

けいらんあんかけ蕎麦

800円(税込880円)



麺大盛り
210円(税込230円)

きつね蕎麦

800円(税込880円)



麺大盛り
210円(税込230円)

わさびあんかけ蕎麦

800円(税込880円)

鍋焼きうどん

1,164円
(税込1,280円)

本格チゲ鍋うどん

1,255円
(税込1,380円)



happy to eat
UDON
幸せの
玄うどん

うどんと蕎麦は同じ釜で茹でています。アレルギーをお持ちの方は申し付けください。

鍋焼き

具材の旨みが溶け込んだ熱々の鍋出汁をうどんがぎゅっと吸収！



一緒に
いかがですか？

【ミニ蕎麦セット】

+319円(税込350円)



温



冷

※ミニ蕎麦セットに味噌汁は付きません。

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。

三元豚

さんげんとん

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

上質な豚肉
ブランド豚

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

ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

大海老天とじ丼

1,164円(税込1,280円)

京親子丼

1,073円(税込1,180円)

ご飯
大盛り
110円
(税込120円)

赤
玉
卵



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。

1,619円 (税込1,780円)

贅沢 まぐろ井 味噌汁・漬物付

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。



炙
ABURI

1,619円 (税込1,780円)

贅沢 サーモン井 味噌汁・漬物付

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

1,800円 (税込1,980円)

料理長おすすめの
海鮮井 味噌汁・漬物付



【カレーライス】



ハンバーグ
カレーライス
1,437円
(税込1,580円)
大きなハンバーグと
目玉焼きがのって
ボリューム満点！



揚げ茄子チーズカレーライス

1,346円(税込1,480円)



三元豚のカツカレーライス

1,255円(税込1,380円)

【寿司】

精選 握り寿司(七貫)と
ざる蕎麦セット

1,800円
(税込1,980円)

麺 大盛り
210円(税込230円)



まぐろ いかに かんぱち サーモン 海老 いくら 鰻

精選 握り寿司(七貫)

味噌汁付 1,164円(税込1,280円)



精選 握り寿司

(五貫) 味噌汁付 891円(税込980円)

まぐろ いかに かんぱち サーモン 鰻

【单品】ご飯 191円(税込210円)

【单品】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)

ご飯 中盛り変更(200g) +73円(税込80円)
大盛り変更(300g) +146円(税込160円)
通常 150g



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



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。



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。



1品1



塩だれきゅうり

346円(税込380円)



茄子の浅漬

482円(税込530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)



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)



二 海鮮

1,800円
(税込1,980円)

お造り七種
盛り合わせ

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

800円
(税込880円)

まぐろ山かけ

800円
(税込880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



人気の
三種を
お得に

お造り三種盛
982円
(税込1,080円)

まぐろ・サーモン
かんばち



ねぎとろユッケ
528円
(税込580円)



サーモンまぐろユッケ
800円
(税込880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

チキンシーザーサラダ

800円
(税込880円)

【ハーフ】528円
(税込580円)



豚しゃぶ
梅おろしサラダ
800円
(税込880円)

【ハーフ】528円
(税込580円)



自家製
おぼろ豆腐サラダ
710円
(税込780円)

【ハーフ】510円
(税込560円)

【揚げ・焼き】



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
619円
(税込680円)

ポテトフライ
400円
(税込440円)

ごぼうの
から揚げ
564円
(税込620円)

出汁巻き玉子
591円
(税込650円)



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！



鶏のから揚げ(五個)
619円 (税込680円)



チキン南蛮
619円 (税込680円)

しっかりと味をつけて
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！



黄金手羽先 二本
2555円
(税込2800円)

【揚げ・焼き】



熱々

韓国風
鉄板焼きうどん

982円 (税込1080円)

鉄板焼き



熱々

牛ホルモン
鉄板焼き
うどん
982円
(税込1080円)



熱々

牛ホルモン
鉄板焼き
1,164円
(税込1280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て、
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！
600円
(税込660円)

熱々



三元豚

さんげんとん
三元豚の
かつとじ陶板
800円 (税込880円)



熱々

バターコーン
437円
(税込480円)



熱々

麻婆鉄板餃子
710円
(税込780円)

鯖

と呼ばれる
究極の干物。

越田の鯖

茨城県神栖市にある
老舗の干物屋「越田商店」。
半世紀近く歴史を足した
『熟成つけ汁』が鯖の旨みを
最大限に引き出し、
旨みが凝縮された
食通も唸る一品！

982円
(税込1080円)



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 まな粉
はくち小餅



きな粉わらび餅



アイス



グラスパフェ



かき氷

デザート

・白玉クリームあずき 朱鞠小豆使用
710円 (税込780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
800円 (税込880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)

・かき氷（いちご）
319円 (税込350円)

・かき氷（宇治抹茶）
319円 (税込350円)

・かき氷（マンゴー）
319円 (税込350円)

・トッピング金時
155円 (税込170円)

・トッピング練乳
55円 (税込60円)

おとく **得!** 大きなサイズで
グイッと!

BIG!

ビッグ
ハイボール

773円 (税込850円)

BIG!

ビッグジノン
レモンサワー

710円 (税込780円)



当店は法令により 20 歳未満およびお車・自転車などを運転される方へのアルコール類の提供はお断りしております。



ジン × 無糖サワー



口の中でゆっくりと広がるレモンの風味

・ **BIG** レモンサワー

710円 (税込780円)

・ レモンサワー

437円 (税込480円)

レモンとライムの最強タッグ

・ レモン×ライムサワー

482円 (税込530円)

ガリ特有の甘酸っぱさとマッチ

・ ガリサワー

482円 (税込530円)

【その他サワーメニュー】

・ 生搾りレモンサワー 528円 (税込580円)

・ ライムサワー

482円 (税込530円)

・ 果肉ゆずサワー 482円 (税込530円)

ネジヨッキ
プラス
273円
(税込300円)



BLACK

ブラックニッカ クリアハイボール

High Ball

「鮮やかな爽快感! 力強い飲みごたえ」

・ ブラックニッカハイボール 437円 (税込480円)

・ **BIG** ハイボール

773円 (税込850円)



香り立つゆず果肉入りの爽やかなハイボール

・ 果肉ゆずハイボール

482円 (税込530円)



Umeshu

「濃厚な梅の風味が口いっぱい!」

濃醇梅酒

グラス 528円 (税込580円)

飲み方いろいろ ロック/水割り/お湯割り/ソーダ割り

樽熟成由来の程よい苦みですっきりとした味わい。



Beer

◀ 洗練されたクリアな味

- ・生ビール（中） 619円(税込680円)
- ・生ビール（大） 864円(税込950円)
- ・瓶ビール（中瓶） 655円(税込720円)

・アサヒゼロ
（ビールテイスト清涼飲料）
カロリーゼロ アルコール 0.00%

Asahi ZERO 500円
(税込550円)

濃厚なビール由来の、まろやかな
アサヒゼロ
0.00%

Shochu

飲み方いろいろ 水割・湯割・ロック・ソーダ割

麦 いちばんふだ **グラス**
一番札 473円(税込520円)
フルーティーな香りとスッキリとした味わい。

芋 くろきりしま **グラス**
黒霧島 473円(税込520円)
トロツとした甘み、キリッとした後切れ。

Sake

大徳利 [熱燗・ひや・ぬる燗]
755円(税込830円)
風味豊かな味わいとさらりとした
飲み口で、幅広い料理と相性がよい。

純米吟醸酒 [冷酒]
一合 800円(税込880円)
コクがあり、米のうまみをしっかり
引き出した芳醇でふくらみのある味わい。



DRINK MENU

Alcohol & Soft Drink

Our drink menu goes
perfectly with your meal.

SOFT DRINK

- ・コーラ
 - ・メロンソーダ
 - ・ジンジャーエール
 - ・カルピスウォーター
 - ・オレンジジュース
 - ・ウーロン茶
- 各300円(税込330円)

- ・コーヒー（ホット・アイス）
- 319円(税込350円)



Sauna Drink

サウナドリンク

・オロポ

オロナミンC + ポカリスエット

サウナ後の水分&栄養補給に！
サウナーの定番ドリンク！

391円(税込430円)



当店は法令により20歳未満およびお車・自転車などを運転される方への
アルコール類の提供はお断りしております。