

だしにこだわったうどんです。化学調味料は使わずに、国産の煮干し、昆布、干し椎茸、鰹節でとっただしの美味しいうどんつゆにこだわりの油で揚げたこだわり野菜のかき揚げやえびの天ぷらをトッピングした天ぷらうどんや、こだわりの調味料で煮た油揚げをのせたキツネうどんがオススメです。

炭火烧天然魚干物定食は市場で仕入れた天然魚に天然塩をふって天日干ししたお魚と山奥の綺麗な水で育った美味しいお米のご飯の定食です。

メニュー

かけうどん・・・・・・・・・・350円

キツネうどん・・・・・・・・・・450円

ワカメうどん・・・・・・・・・・450円

野菜のかきあげうどん・・・・500円

野菜のかきあげうどん+エビ天うどん

「天然エビ(車エビ科)1尾」・・・・650円

炭火烧天然魚干物定食・・1000円～

天然だし

煮干…伊吹産(香川県)

干し椎茸…原木椎茸(岡山県)

鰹節…枕崎産(鹿児島県)

昆布…鬼こんぶ(北海道産)

塩…伯方の塩(愛媛県産)

醤油…有機栽培原料・自然塩使用

※化学調味料一不使用

※予告無く原料が変わることがありますが、基本的に国内産のこだわりのものを使用します。