

# 木屋のおすすめ

そばにも変更できます



つゆは、木屋独自のかえしに  
鶏がらスープを加えた  
この一品だけのための  
特別ブレンド。

黒豚うどん 柚子胡椒添え  
1,750円



鴨の旨みとねぎの甘みの  
滋味深い味わい。

鴨南うどん  
1,850円



カラリと揚げた天ぷらは  
調理人ならではの技。

海老の天ぷらうどん  
2,100円



木屋の冷たい  
うどんとそば

冷

キリッとしめた麺が  
つゆの味をひきたてます。



鴨の旨みとねぎの甘みの  
滋味深い味わい。

鴨汁うどんまたはそば  
1,850円



海老の天ぷら 2,100円



梅おろし 1,500円



からすみそば 2,000円

そばのみご提供です



貝柱のかき揚げ 1,800円



冷やしとろろ 1,400円



せいろ 900円



野菜の天ぷら 1,750円

トッピング

たぬき	+150円	生たまご	+250円
わかめ	+200円	温泉たまご	+300円
きつね	+200円	海老の天ぷら1尾	+300円
大根おろし	+200円	とろろ	+350円
おもち1個	+250円		
梅干し	+250円		
なめこ	+250円		
		麺大盛り	+350円



木屋の温かい  
うどんとそば

香り高い薄めのだしが  
うどんによく合います。



つゆは、木屋独自のかえしに  
鶏がらスープを加えた  
この一品のためだけの  
特別ブレンド。

黒豚うどんまたはそば  
柚子胡椒添え 1750円



貝柱のかき揚げ 1,800円



鴨南 1,850円



野菜の天ぷら 1,750円



はまぐり 1,700円



生湯葉玉子とじ 1,700円



鍋焼きうどん 2,150円

うどんのみのご提供です



カラリと揚げた天ぷらは調理人ならではの技。



海老の天ぷらうどんまたはそば  
2,100円

麵大盛り  
+350円



カレー 1,400円



鶏のつくね 1,400円



きつね 1,000円



とろろ 1,400円



玉子とじ 1,200円



いわしのつみれ 1,400円

### トッピング

たぬき	+150円	梅干し	+250円
きつね	+200円	なめこ	+250円
わかめ	+200円	生たまご	+250円
大根おろし	+200円	温泉たまご	+300円
おもち1個	+250円	海老の天ぷら1尾	+300円
		とろろ	+350円



# うどん御膳

ごはんものとうどんの  
ダブルセット

そばにも変更できます

温 冷



温 冷  
✿ うなぎ御膳 3,400円

井单品 (うどん屋のお吸い物付き) 2,800円



温 冷

✿ 海老天井御膳 2,600円

井单品 (うどん屋のお吸い物付き) 2,000円



温 冷

✿ かつ丼御膳 2,550円

井单品 (うどん屋のお吸い物付き) 1,950円



温 冷

✿ 野菜天井御膳 2,300円

井单品 (うどん屋のお吸い物付き) 1,700円



温 冷

✿ 親子丼御膳 2,450円

井单品 (うどん屋のお吸い物付き) 1,850円

ご飯大盛り +150円 麺大盛り +350円





# 木屋鍋

自家製のいわしつみれと  
鶏つくねが醸し出す  
絶妙なまろやかさと  
深いコクが自慢です。

❖ 木屋鍋 2人前より承ります 1人前 3,950円

自家製いわしつみれ  
はまぐり  
お野菜

自家製鶏つくね  
お豆腐  
味のうどん



# 酒菜



海老の天ぷら 1,800円



貝柱のかき揚げ 1,500円



野菜の天ぷら 1,400円



ごぼうの唐揚げ 900円



まぐろの竜田揚げ 1,200円



鶏の唐揚げ 1,100円



スナップエンドウのじゃこ炒め 1,000円



うどん屋の自家製厚焼き玉子 1,000円



菘の豆板 900円



厚切り牛たん焼き 2,000円



鴨の網焼き 1,500円





まぐろのたたき ポン酢がけ  
1,500円



貝柱の酢の物 1,200円



からすみそば 2,000円



からすみ 1,800円



とろ湯葉のお刺身 1,250円



ほうれん草と辛味じゃこサラダ  
1,100円



お新香 750円



はまぐりの酒蒸し 1,300円



自家製 いわしつみれ煮  
1,000円



自家製 鶏のつくね煮  
1,000円