

花づかしのうどん・そば



天ざるそば(うどん)
970円(税込1,067円)



天ぷらうどん(そば)
980円(税込1,078円)



肉うどん(そば)
980円(税込1,078円)

花づかしのそばは、「更科そば」を使用しています。



更科粉を使用しており、蕎麦っぽい香りが少ない一方で、ほのかに甘みのある味わいと、のどごしのある食感も特徴的です。そばの実を製粉して最初に出てくる粉「一番粉」を使用しています。

花づかしのうどんは、「讃岐うどん」を使用しています。



讃岐うどんの最大の特徴は、何ととってもコシの強さにあります。讃岐うどんのコシは、口に入れた際に柔らかく、噛むともちもちとしているのが特徴です。この独特のコシは生地に加水量の多さと、独自の作業によって引き出されるグルテンの弾力から生まれます。



とり天とだし巻きの親子うどん(そば)
910円(税込1,001円)



山菜うどん(そば)
710円(税込781円)



かき揚げうどん(そば)
790円(税込869円)



大根おろしうどん(そば)
670円(税込737円)



梅しそうどん(そば)
710円(税込781円)



肉カレーうどん(そば)
990円(税込1,089円)



冷やしピリ辛タレのサラダチキンそば(うどん)
790円(税込869円)

- ざるうどん(そば)..... 580円(税込638円)
- とろろざるうどん(そば)..... 670円(税込737円)
- かけうどん(そば)..... 590円(税込649円)
- かけうどん(そば)といなりセット... 810円(税込891円)
- きつねうどん(そば)..... 700円(税込770円)
- 釜揚げうどん..... 580円(税込638円)

ご飯

- ご飯(単品)..... 170円(税込187円)
- ご飯大(単品)..... 220円(税込242円)
- いなり寿司(2個)..... 290円(税込319円)
- 角煮入り中華ちまき(1個)..... 310円(税込340円)

トッセンダ

- とろろ..... 120円(税込132円)
- 生たまご..... 80円(税込88円)

大盛り

- うどん・そば大盛り... +150円(税込165円)