

# 冷たいうーめん



## かけうーめん

温かいうーめんに三つ葉、ネギ、さやいんげんをトッピングしました。素朴なうーめんを堪能いただける一品です。



## とろ玉うーめん

うーめんのやさしい味わいにとろろと温泉たまごをトッピングしました。ツルツルの食感とさっぱりとした味わいを是非、ご賞味ください。

# 温かいうーめん



## かけうーめん

冷たいうーめんに三つ葉、ネギ、さやいんげんをトッピングしました。素朴なうーめんを堪能いただける一品です。



## 蒸籠うーめん

冷たいうーめんをせいろにのせて、シンプルに味わっていただける一品です。



## 山菜うーめん

山菜をトッピングしました。山菜本来のほろ苦さと風味をいかした一品です。



## ニラ玉うーめん

とろみのあるニラ玉にだしを加え、やさしい味わいに仕上げた一品です。是非、ご賞味ください。



## なめこおろしうーめん

食べ応えのある大ぶりのなめこと大根おろしをトッピングしました。さっぱりとした味わいの一品です。是非、ご賞味ください。



## とろ玉うーめん

うーめんのやさしい味わいにとろろと温泉たまごをトッピングしました。ツルツルの食感とさっぱりとした味わいを是非、ご賞味ください。



## 月見うーめん

温かいうーめんに三つ葉、ネギ、さやいんげん、たまごをトッピングしました。素朴なうーめんを堪能いただける一品です。



## 山菜うーめん

山菜をトッピングしました。山菜本来のほろ苦さと風味をいかした一品です。

大盛りは、ごはん150円増し、麺200円増しとなります。  
小鉢や香の物の中身は変わる場合がございます。

大盛りは、ごはん150円増し、麺200円増しとなります。  
小鉢や香の物の中身は変わる場合がございます。