

9/1(月)
~11/4(火)

秋の天婦羅 うどん

お食事処
しる万

自家製麺

太朗

UDON
SHIRUMAN TARO

超特大
かき揚げ!

温

秋のかき揚げと 柚子香るうどん

干しエビやごぼう、さつま芋をはじめ秋の7種具材の入った特大かき揚げは、豊かな触感。柚子香る黄金出汁との相性がピッタリです。

890円(税込)

冷

秋のかき揚げ ぶっかけうどん

890円(税込)

冷

千成亭近江牛使用

近江牛すき焼ごぼ天 ぶっかけうどん

近江牛すき焼に月見、ごぼう天をたっぷりのせた秋らしい逸品です。

1,390円(税込)

冷

秋野菜天婦羅 ぶっかけうどん

冷

旬野菜5種類(舞茸、茄子、かぼちゃ、さつまいも、人参)の大きな天婦羅がのった秋をたっぷり味わえるぶっかけうどんです。

990円(税込)

千成亭近江牛使用

近江牛すじカレー 舞茸天うどん

温

人気の近江牛すじカレーに大ぶりの舞茸天をトッピングした濃厚な味わいです。

1,190円(税込)

千成亭近江牛使用

近江牛すき焼重

特製の割下でしっとり仕上げた近江牛すき焼は、旨味がたっぷり。質、量ともに満足度の高い贅沢なすき焼重です。

1,590円(税込)

おすすめセット



いなり
2個
220円(税込)



近江牛
混ぜ込みご飯
275円(税込)



ミニうどん
330円(税込)