



# きなさのうどん

◆ きなさ自慢の  
おすすめうどん

当店は、日本を代表するうどん大国  
香川県の「讃岐うどん」をベースに店内で  
コシの強いうどんを毎日、独自の製法で  
製麺しております。

熟練された職人の技が、たくさんの人に  
愛される美味しいうどんを作り上げています。

だしにも秘密があり、

関西風の黄金色に輝く素材の旨味が  
凝縮された薄味のだしを使用しております。

素材が持つ旨味を最大限に活かし、  
こうして当店のうどんは、永年味を変えず、  
こだわりを持って守り続けてきたことで

今日までお客様に愛され続けています。



## きなさの きつねうどん



厳選された油揚げを  
お店で丹念に炊き上げた、  
ふくら厚みのある「きつね揚げ」を  
是非、お召し上がりください。

単品 770円 定食 970円

## わん 王さんの 卵とじうどん



永年お客様に愛されてきた  
中華風卵とじうどん。  
酸味とラー油の効いたスープが絶品です。

単品 880円 定食 1,080円

## ざるうどんの楽しみ方

1. まずは自慢のつゆに、ねぎ・生姜・大根おろしを入れ、のど越しとコシの強さをお楽しみください。
2. 付け合わせの、甘めに煮込んだ牛肉をつまむもよし、だしにつけて食べるもよし。
3. 添えてある胡麻タレを途中加えて、味変をお楽しみください。



きなさの  
ざるうどん 870円

きなさの  
ざるうどん 定食 1,070円

定食は  
かやく御飯がつきます

単品 200円



外国語メニューはこちら

Menus in foreign languages are here

外语菜单在这里

외국어 메뉴는 여기에서

※アレルギー・カロリー・塩分表示は最終ページに掲載しております。  
※売切れの際はご容赦ください。 ※写真はイメージです。

※器は店舗により異なる場合がございます。

表示価格は税込価格です。



季節の  
天ぷらうどん(上)

※天ぷらの野菜は  
季節により  
変更いたします

単品 1,330円 定食 1,530円



季節の  
天ぷらうどん(並)

※天ぷらの野菜は  
季節により  
変更いたします

単品 1,030円 定食 1,230円



山かけうどん

単品 860円 定食 1,060円



とり天うどん

単品 940円 定食 1,140円



紀州の梅とわかめの  
昆布うどん

滑らかで  
とろけるようなおぼろ昆布と  
わかめを一緒にのせました。

単品 770円 定食 970円



牛肉うどん

単品 1,160円 定食 1,360円



ちよつと贅沢に、  
甘めに煮込んだ牛肉をのせた  
牛肉入り彩りうどんがおすすすめです。

◆ 牛肉入り彩りうどん

単品 1,170円 定食 1,370円

◆ 彩りうどん

単品 1,060円 定食 1,260円



# 温 うどん

◆ うどん半玉増量無料

※うどんの1玉増量は、140円増しです。



季節の天ざるうどん

※天ぶらの野菜は季節により変更いたします

単品 1,330円 定食 1,530円



冷し海老天  
おろしうどん

単品 980円 定食 1,180円



冷しちくわ天  
温玉うどん

単品 880円 定食 1,080円



紀州の梅の  
冷しおろしうどん

紀州の梅と大根おろしでさっぱりと!

単品 820円 定食 1,020円



冷し月見  
とろろうどん

単品 880円 定食 1,080円



冷しとり天  
おろしうどん

ボリユーム満点のとり天おろしうどん

単品 970円 定食 1,170円

冷うどん

定食は  
かやく御飯が  
つきます

単品  
200円



かつ丼  
+620円



季節天丼  
+690円



親子丼  
+540円



牛すき焼き丼  
+770円

※季節天丼・季節の天ざるうどんの天ぶらの野菜は季節により変更いたします。 ※器は店舗により異なる場合がございます。  
※売切れの際はご容赦ください。 ※写真はイメージです。

# カレーうどん

自慢のだしとオリジナルブレンドのスライスで仕上げたカレーうどんをお楽しみください。



単品 890円 定食 1,090円

# 海老天カレーうどん



単品 1,140円 定食 1,340円

# チーズもち天カレーうどん



単品 1,310円 定食 1,510円

# とり天カレーうどん



単品 1,170円 定食 1,370円

# カレーうどん

## お好みトッピング

◆ 海老天 250円	◆ とり天(1個) 140円	◆ もち天(1個) 140円	◆ ちくわ天(ハーフ) 140円	◆ なす天 140円
◆ とんかつ 270円	◆ 牛肉 430円	◆ チーズ 140円	◆ 温泉卵 150円	◆ 生卵 100円

定食は  
かやく御飯がつきます

単品 200円



◆ うどん半玉増量無料

※うどんの1玉増量は、140円増しです。



親子丼定食

1,060円

当店の人気メニューです。



かつ丼定食

1,140円



季節天丼定食

1,210円

甘辛く煮込んだ具材が、ごはんによく合います。卵黄を絡めると、まろやかさが加わり味の変化を楽しめます。是非、お召し上がりください。



牛すき焼き丼定食

1,290円

舟ぶり定食



◆ 温うどん



◆ ざるうどん



◆ ぶっかけうどん

定食のうどんは、こちらよりお選びください

※器は店舗により異なる場合がございます。 ※売切れの際はご容赦ください。 ※写真はイメージです。



# 御膳

『6種類』の小うどんから  
お選びいただける御膳です。

当店の良いところ取りの御膳メニューです。  
少しづつを贅沢にお召し上がりください。



かやく御飯・天ぷら盛合せ(小)  
牛肉だし巻玉子・小鉢・漬物・選べる小うどん  
※天ぷら・小鉢は季節により変更する場合がございます。

あじ さい ぜん  
**味彩膳**

## 1,280円

## 選べる小うどん

下記6種類よりお選びいただけます。



◆ 梅わかめと  
昆布の小うどん



◆ きつねの  
小うどん



◆ カレーの  
小うどん



◆ 冷し梅おろしの  
小うどん



◆ 冷しちくわ天の  
小うどん



◆ 冷し海老天  
おろしの小うどん

※小うどんの半玉増量、  
そばへの変更は  
致しかねます。

小うどん  
単品

## 680円

※写真の商品は参考例です。

井と小うどん  
でお好みの  
定食に!

## 井と小うどんの定食



## 1,220円

「かつ井・季節天井・  
親子井・牛すき焼き井」  
の中より1つ  
お選びいただき  
お好きな小うどんを左記  
の中よりお選びください



季節の天ざるそば

※天ぷらの野菜は季節により変更いたします

単品 1,330円 定食 1,530円



合盛ざる

単品 990円 定食 1,190円



冷しとり天おろしそば

単品 970円 定食 1,170円



彩りそば

単品 1,060円 定食 1,260円



# おそば

※そばの1玉増量は、140円増しです。

温 季節の天ぷらそば(上)

単品 1,330円 定食 1,530円

温 季節の天ぷらそば(並)

単品 1,030円 定食 1,230円

温 きなさのきつねそば

単品 770円 定食 970円

温 王さんの卵とじそば

単品 880円 定食 1,080円

温 牛肉そば

単品 1,160円 定食 1,360円

温 紀州の梅とわかめの昆布そば

単品 770円 定食 970円

温 牛肉入り彩りそば

単品 1,170円 定食 1,370円

温 山かけそば

単品 860円 定食 1,060円

温 とり天そば

単品 940円 定食 1,140円

冷 きなさのざるそば

単品 870円 定食 1,070円

冷 紀州の梅の冷しおろしそば

単品 820円 定食 1,020円

冷 冷し月見とろろそば

単品 880円 定食 1,080円

冷 冷し海老天おろしそば

単品 980円 定食 1,180円

冷 冷しちくわ天温玉そば

単品 880円 定食 1,080円

定食は  
かやく御飯が  
つきます

単品 200円





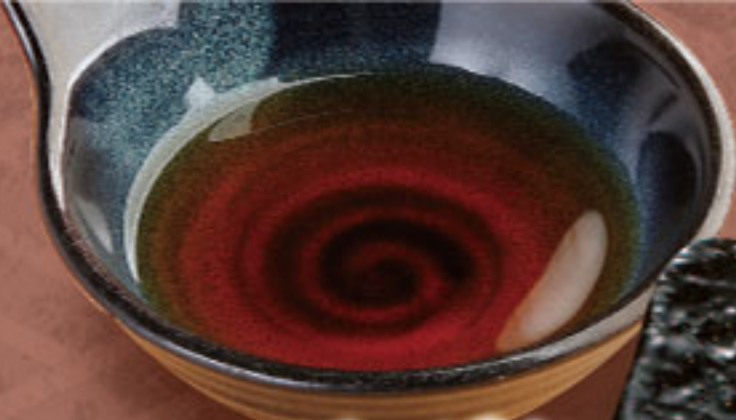
# 一口料理



◆ポテトフライ 370円



◆枝豆 320円



◆天ぷら盛合せ 810円



※天ぷらの野菜は季節により変更いたします



◆鶏の唐揚げ 630円

表示価格は税込価格です。

- ◆ビール — 550円
- ◆ノンアルコールビール — 370円
- ◆日本酒 — 460円
- ◆オレンジジュース — 290円
- ◆コーラ — 290円

## メニュー別アレルギー一覧表

※店舗・地域によっては販売していないメニューがあります。

2024年6月作成

メニュー名	カロリー(kcal)	塩分(g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ
きつねうどん	564	7.7	●	●						
王さんの卵とじうどん	535	6.6	●	●	●	●				
上天ぷらうどん	737	7.5	●	●				●		
天ぷらうどん	612	7.3	●	●				●		
彩りうどん	635	9.6	●	●	●			●		
牛肉入り彩りうどん	734	9.8	●	●	●			●		
山かけうどん	451	6.7	●	●	●					
とり天うどん	900	7.9	●	●						
紀州の梅とわかめの昆布うどん	337	8.5	●	●						
牛肉うどん	681	6.6	●	●	●					
ざるうどん	582	3.8	●	●						
冷し海老天おろしうどん	459	3.5	●	●				●		
天ざるうどん	775	4.7	●	●				●		
紀州の梅の冷しおろしうどん	318	4.8	●	●						
冷しちくわ天温玉うどん	458	3.5	●	●	●			●	●	
冷しとり天おろしうどん	880	4.4	●	●						
冷し月見とろろうどん	432	3.4	●	●	●					
カレーうどん	568	8.4	●	●						
海老天カレーうどん	657	8.6	●	●				●		
とり天カレーうどん	799	8.9	●	●						
チーズもち天カレーうどん	1,037	9.5	●	●		●				
梅わかめと昆布の小うどん	247	6.1	●	●						
きつねの小うどん	347	4.3	●	●						
カレーの小うどん	387	5.3	●	●						
冷し梅おろし的小うどん	231	3.5	●	●						
冷しちくわ天の小うどん	302	2.1	●	●	●			●	●	
冷し海老天おろし的小うどん	308	2.2	●	●				●		
かやく御飯	280	1.8	●							
かつ丼	573	2.5	●		●	●				
季節天丼	633	4.1	●					●		
親子丼	484	2.0	●		●					
牛すき焼き丼	660	2.2	●		●					
井定食用温うどん(1人前)	326	6.8	●	●						
米飯定食										
井定食用ざるうどん(1人前)	351	3.3	●	●						
井定食用冷ぶっかけうどん(1人前)	370	3.4	●	●						
味彩膳(きつねの小うどん・がんも煮付)	793	6.9	●	●	●	●		●		
温そば										
彩りそば	684	8.9	●	●	●			●		
牛肉入り彩りそば	783	9.1	●	●	●			●		
きつねそば	613	7.0	●	●						
王さんの卵とじそば	585	5.9	●	●	●	●				
牛肉そば	731	5.9	●	●	●					
紀州の梅とわかめの昆布そば	387	7.8	●	●						
上天ぷらそば	786	6.8	●	●					●	
天ぷらそば	642	6.6	●	●					●	
とり天そば	949	7.2	●	●						
山かけそば	500	6.0	●	●	●					
冷そば										
合盛ざる	627	5.5	●	●						
天ざるそば	762	3.9	●	●					●	
冷しとり天おろしそば	930	3.7	●	●						
冷し海老天おろしそば	510	2.8	●	●					●	
冷しちくわ天温玉そば	508	2.8	●	●	●				●	●
ざるそば	578	3.1	●	●						
紀州の梅の冷しおろしそば	368	4.0	●	●						
冷し月見とろろそば	482	2.7	●	●	●					
一品										
ポテトフライ	258	1.1	●							
枝豆	159	0.0								
鶏の唐揚げ	511	2.3	●							●
天ぷら盛合せ	459	1.5	●							●
トッピング										
トッピング海老天	89	0.2	●						●	
トッピングとり天(1個)	116	0.3	●							
トッピングもち天(1個)	125	0.1	●							
トッピングちくわ天(ハーフ)	82	0.1	●		●				●	●
トッピングなす天	64	0.1	●							
トッピングとんかつ	208	0.5	●		●	●				
トッピング牛肉	296	0.6	●							
トッピングチーズ	220	1.0						●		
トッピング温泉卵	69	0.1			●					
トッピング生卵	76	0.2			●					

一覧表をご覧の際は下記の事項をご理解の上、ご利用いただきますようお願い申し上げます。

- ・当店のうどんは、そばも同じ釜で茹でていますので、微量のそば成分が付着します。また、揚げ物に使用している油は、えびも同じ油で揚げています。
- ・アレルギー情報は、食品衛生法で表示が義務付けられている特定原材料8品(小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに、くるみ)について表示しています。
- ・アレルギー物質は原材料を調べたものです。調理の過程においてアレルギー物質の二次混入をすべて防止することはできません。
- ・カロリー、塩分は使用原材料の弊社規格値及び日本食品成分表八訂を元に計算しておりますが、手作りですので、調理工程や盛り付け等により若干変動いたします。
- ・このデータはあくまでも目安としてご覧いただき、最終的な判断は専門医に相談されるようお願い申し上げます。

※器は店舗により異なる場合がございます。※車を運転される方や20歳未満の方へのアルコール類の提供は差し控えさせていただきます。※写真はイメージです。