

# 花づかしのうどん・そば



天ざるそば(うどん)  
930円(税込1,023円)



花づかしうどん(そば)  
1,190円(税込1,309円)



天ぷらそば(うどん)  
930円(税込1,023円)



肉うどん(そば)  
880円(税込968円)

花づかしのそばは、「信州八割生冷凍そば」を使用しています。



おいしさの3つの特徴

- その一、生冷凍なので打ち立てそのままの味。
- その二、そば粉八割なので味が違う。
- その三、包丁切りだから食感が違う。

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、何とい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。



けいちゃんうどん(そば)  
880円(税込968円)



山菜うどん(そば)  
640円(税込704円)



かき揚げうどん(そば)  
780円(税込858円)



大根おろしうどん(そば)  
590円(税込649円)



梅しそうどん(そば)  
650円(税込715円)



冷やしピリ辛たれの  
そば(うどん) 710円(税込781円)



肉カレーうどん(そば)  
890円(税込979円)

- ざるうどん(そば)..... 540円(税込594円)
- とろろざるうどん(そば)..... 630円(税込693円)
- かけうどん(そば)..... 540円(税込594円)
- かけうどん(そば)といなりセット..... 770円(税込847円)
- きつねうどん(そば)..... 660円(税込726円)
- 釜揚げうどん(そば)..... 500円(税込550円)

## ご飯

- ご飯(単品)..... 140円(税込154円)
- ご飯大(単品)..... 190円(税込209円)

## トッピング

- とろろ..... 110円(税込121円)
- 生たまご..... 70円(税込77円)

## 大盛り

- そば(1枚追加)..... 210円(税込231円)
- うどん(1.5倍)..... 109円(税込120円)