

ぶっかけ

濃いダシをぶつかけたうどん
かたじけなく、喉を潤わせます。

ちくも天ぶっかけ



香ばかあまのちくもすべわたの大迫力
半熟卵のトロトロ感！

ちくも天ぶっかけ

800円 税込880円

大955円 税込1050円

小773円 税込850円

黒毛和牛とまいたけ天の贅沢なぶっかけ

黒毛和牛

肉ぶっかけ

肉ぶっかけ



1119円

税込1230円

大1273円 税込1400円

小1091円 税込1200円

紀州産高嶺梅使用

梅きつねぶっかけ

梅きつねぶっかけ



846円 税込930円

大1000円 税込1100円

小819円 税込900円

鶏唐揚げぶっかけ

937円 税込1030円

大1109円 税込1200円

小928円 税込1000円

カレー

すべてのカレーうどんには、小さめのライス付き。

牛すじ肉を煮込んだ旨味と
出汁の香りがしつかりした
スパイシーなカレーがたっぷり



かしーうどん

846円 税込930円

大1000円 税込1100円

小819円 税込900円

黒毛和牛

肉かしーうどん

1210円 税込1330円

大1364円 税込1500円

小1182円 税込1300円

鶏唐揚げ

1046円 税込1150円

大1200円 税込1320円

小1019円 税込1120円

かしーうどん

かけうどん

鹽の旨味をひかした上品な
関西風の温かい出汁のうどんです。
京都 錦市場「そや」の京揚げ

きつねうどん

800円 税込880円

大955円 税込1050円

小773円 税込850円

黒毛和牛

肉うどん

1119円 税込1230円

大1273円 税込1400円

小1091円 税込1200円

ちくもかけうどん

800円 税込880円

大946円 税込1050円

小773円 税込850円



うどん

しつかりとした食感で噛むほどに
粉の味が引き立つうどん
専用の麺です。最高の喉越しをどうぞ！

うどん

728円 税込800円

大882円 税込970円

小700円 税込770円



トッピング

ちくも天 182円 税込200円

たまご天 182円 税込200円

かぼちゃ天 137円 税込150円

鶏唐揚げ 237円 税込260円

黒毛和牛 455円 税込500円



冷
キムチ・豚バラ・食べるラー油
キムチとは、キムチ+食べるラー油(ごま油)を使った「キムチ」のこと。

元祖 キムチうどん 800円 税込880円

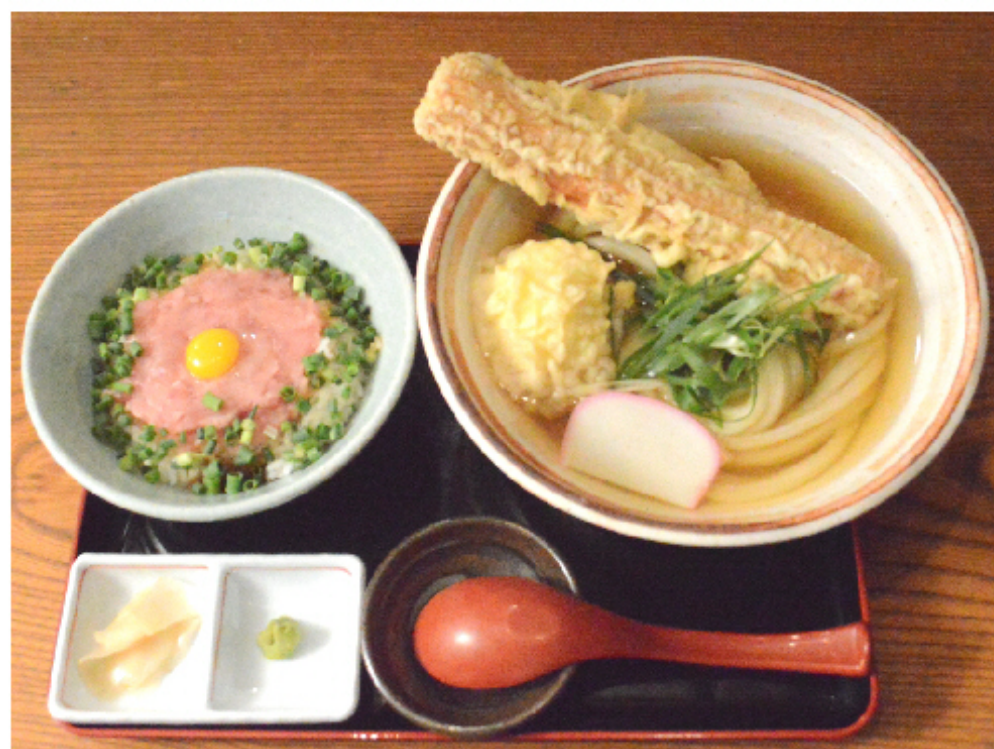
大946円 税込1050円

小773円 税込850円

外食カワード愛賞メニュー



「金たけうどん」で始まったキムラうどん、
なんと全国で1100店舗以上に広がっています。
三軒キムラうどんを足して買味ください。



ちくまかけ うどんランチ

897円 税込
980円



897円 税込
980円

ちくま天うどん

麺大盛り+170円
ご飯大盛り+50円
(税込)

11時~17時 限定うどん

(税込)



・ざるうどん
・天丼

879円 税込
900円

ざるうどんランチ



牛すじたっぷり出汁カレー

・カレーうどん
・天丼

970円 税込
1000円

カレーうどんランチ



京都・錦市場「そや」の揚げ使用

・きつねうどん
・ネギトロ丼

897円 税込
980円

きつねうどんランチ

釜たけ流うどんのお得なセットメニュー

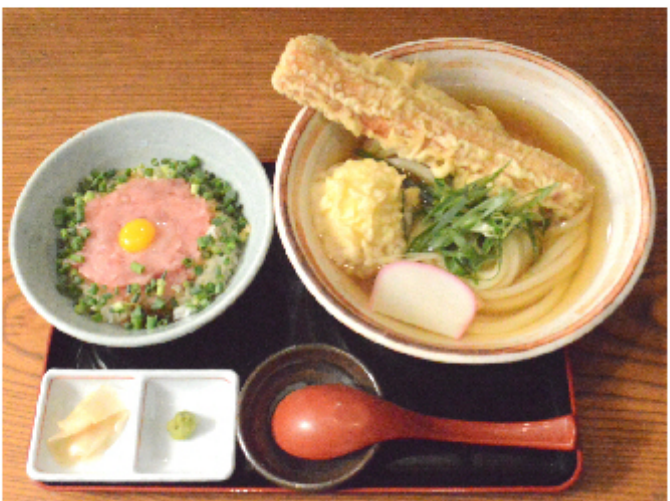


ネギトロ丼

ちく玉天セット

1137円

税込1250円



ネギトロ丼

ちく玉かけ

うどんセット

1137円

税込1250円



キムラギ

ネギトロ丼セット

1137円

税込1250円

*丼のみの販売はしておりません。



天丼

カシーうどん

セット

1228円

税込1350円



天丼

きつねセット

1164円

税込1280円

トッピング

ちくわ天	182円	税込200円
たまご天	182円	税込200円
かぼちや天	137円	税込150円
海老天	255円	税込280円
鶏唐揚げ	237円	税込260円
黒毛和牛	455円	税込500円

ハイボール

・幻のピークハイボール（地ウイスキー）

六〇〇円

スコットランドのシングルモルトと玉泉堂酒造にて製造したウイスキーをブレンド後、寝かせ10年貯蔵しブレンドウイスキーをブレンドしさらに5年以上熟成させたブレンドウイスキーです。スモーキーなピーク香とフルーッフルーバーが融合してバランスの良い味わいが特徴です。

・ロック

五五〇円

竹鶴ハイボール六五〇円

朝ドラ

2014年秋スタート
朝ドラ「マッサン」モデル
ニッカウイスキーの始祖
「竹鶴政孝」が創り出した。



竹鶴政孝とは・・・
山崎酒造所創代工場長として、日本初の本格スコッチウイスキー製造を指導。その後、より本格スコッチの製造を専門として現在のニッカウイスキーを創した。あくまでも品質にこだわり続けた後継者として知られる。

・ロック

六〇〇円

・ブラックニッカ
ハイボール

四八〇円

プレミア日本酒

・瀬祭（山口）
磨き三割九分 一二〇〇円

・浦霞（秋田） 八〇〇円

・久保田千寿（新潟） 八〇〇円

ノンアルコール

・ドライゼロ
（ノンアルコール） 四八〇円

・チューハイ 四八〇円

グレープフルーツ
レモン
ライム
ウメ
巨峰
カルピス

・ウーロンハイ 四八〇円

生ビール

アサヒ

・スーパードライ
（中）五〇〇円
（小）三八〇円

焼酎

・こく紫 鹿兒島 25度 五〇〇円

鹿兒島県産の紫芋「曉紫（アケムラサキ）」を使用し、コクと深みのある味わいが特徴の本格芋焼酎です。

・黒霧島 宮崎 25度 五〇〇円

昭和20年代まで焼酎造りに広く使われていた黒麹を使用。落ち着いた香りと、幅のあるまみまのなかな苦味が、全体の味を引き締めるすっきりと切れていく。今までの芋焼酎の常識を変える、新しい芋焼酎です。

・薩摩宝山 鹿兒島 25度 六〇〇円

創業1845年から受け継がれる伝統の一本旨さを磨き続ける宝山シリーズの原点です。毎晩呑んでも飽きを感じさせない芋の甘く香ばしい香りとまろやかな口当たり。

麦

・一番札 五〇〇円

香りと味わいの絶妙なバランス。フルーティーな香りとすっきりとした味わいの本格麦焼酎です。

・神の河 鹿兒島 25度 六〇〇円

良質の麦100%から造られた原酒を、桜梅の中で3年以上長期貯蔵熟成させました。ロックや濃い水割で飲むと原酒の素性の良さを感じます。

・胡麻 紅乙女 福岡 25度 五〇〇円

胡麻搾汁「紅乙女」は、麦・米麹に胡麻を加え、蒸餾・無ろ過させた世界で初めての蒸留酒。ほのかな香気があり、クセがなくまろやかな味わいが特徴です。

・黒糖 喜界島 鹿兒島 25度 六〇〇円

黒糖焼酎ファンに根強い人気がある焼酎。甘い香とさわやかな喉越しが楽しめます。

日本酒

・呉春（大阪） 六五〇円

・秋鹿（大阪） 六五〇円

・南部美人（岩手） 七〇〇円

・八海山（新潟） 七〇〇円

・真澄（長野） 七五〇円

・刈穂（秋田） 八〇〇円

泡盛

・瑞泉青龍 四八〇円



熟成古酒のブレンドによる泡盛です。アルコール度数30%とロックでも飲み易く口元を含むと古酒ならではの独特のまろやかな甘味が広がります。

・スパークリングワイン
ヴィーニャ・ザ・ローサ



グラスワイン 四五〇円

ボトルワイン

赤

・エンポリオ
カベルネ・ソーヴィニヨン
（チリ） 二〇〇〇円

・エスプリ
ド フォンタナ
（フランス） 二五〇〇円

・高畑ワイン
ルオール
カベルネ・メルロー 四〇〇〇円

白

・エンポリオ
シャルドネ
（チリ）二〇〇〇円

・ムスカデ
ドゥ
セイブルエメーヌ
（フランス）五〇〇円

・ムスカデ
ドゥ
セイブルエメーヌ
（フランス）四〇〇〇円

・梅酒 五五〇円

・カクテル 六〇〇円

ジンバック
ジントニム
スクリュードライバー
カシスソーダ
カシスソーダ
カンパリオレーダ
モスコミュール

ソフトドリンク

BLOOE

ウーロン茶

オレンジジュース

コココーラ

カルピス

グレープフルーツジュース

ジンジャーエール