

寿庵3周年記念メニュー

天ぷら付のメニュー

人気NO1のトリオ天(かしわ天2個+玉子天+特上竹輪)が付きます

トリオざる	冷・温	900円
トリオぶっかけ	冷・温	950円
トリオうどん(かけ)	冷・温	950円
トリオカレーうどん	温	1200円

柔らかなかしわ(鶏胸肉)天が4つと大葉天が付きます

かしわざる	冷・温	900円
かしわぶっかけ	冷・温	900円
かしわうどん(かけ)	冷・温	900円
かしわカレーうどん	かしわ天2個 温	1000円

大きなさくっと揚げた野菜かき揚げが付いてきます。

かき揚げざる	冷・温	850円
かき揚げぶっかけ	冷・温	850円
かき揚げうどん(かけ)	冷・温	850円

価格は税別です。

12月17日水曜日から1月31日までのメニューです。

この期間中基本メニューはお休みさせていただきますが、ご要望で提供可能なものもございます。お問い合わせください。



天ぷらトリオぶっかけ 950 円 バリエーションでざる・かけ・カレーうどんがあります。



店主自慢のカレーうどん。かしわ天2個付やトリオ天のバリエーションがあります。

天ぷらのつかないメニュー

いずれもベーシックな人気メニュー

具沢山 肉汁うどん 冷・温 950 円

通年の人気メニュー関東人好みの濃い味に仕上げています。

肉きざみうどん 温 950 円

秋冬の一番人気不動の看板メニュー

もりうどん 冷・温 550 円

生醤油うどん 冷・温 600 円

釜揚げうどん 温 650 円

おろしぶっかけ 冷・温 650 円

かけうどん 冷・温 650 円

すうどん 冷・温 550 円

きつねうどん 冷・温 850 円

カレーうどん 温 900 円

人気天ぷら番付

第1位 特上ちくわ天 100 円

第2位 かしわ(鶏)天(5ピース) 500 円

第3位 天ぷら3種盛 500 円

(正確には5種です。かしわ天2個・特上竹輪・半熟玉子・大葉・しし唐)

第4位 野菜かき揚げ 200 円

★かき揚げ丼・カレー丼 各500円も人気です。

(うどんとセットの場合はお得な350円)

お一人でうどんとどんぶり両方を食べる場合に限りです。



具だくさんの肉汁うどん 950円は他店と一味違います。うどんは温か冷が選べます。お試しください



肉きざみうどん 950円 寿庵の自慢のかけだしと銘柄豚・深谷ネギ・油揚げのハーモニー

寿庵うどんの基本

もりうどん (つけうどん)

ベーシックな食べ方。つけ麺です。濃口醤油とみりん・砂糖で作った『返し』を鰹節と昆布でとっただしとあわせて作ったつけつゆに冷たいうどんを浸けて食べます。薬味は小ネギとショウガが添えられています。つゆは冷が基本ですが温も選べます。うどんを熱くするものを『あつもり』。釜から直接取ると『釜揚げ』になります。

ぶっかけ

忙しい人がつけ麺に汁をぶっかけてしまった事が語源のようです。文字通りつけつゆを丼にかけてしまってかっ込む食べ方です。天ぷらも載せて浸してしまうのが本来ですが、お好みもありますので当店では天ぷらはすべて別盛りです。お好きな食べ方でどうぞ。

薬味は基本の小ねぎとショウガのほかに大根おろしとレモン、揚げ玉などが付きます。(メニューにより多少異なります)

かけうどん

淡口醤油ベースの薄い汁にうどんが入っています。どんぶりのつゆは飲むための汁です。食べ方では王道です。季節を問わずに楽しめます。冷たい汁を使うものを冷かけと呼びます。真昆布と煮干と混合節をあわせてだしを香川産の淡口醤油でつゆは仕上げています。蒲鉾2枚と小松菜を添えています。薬味は小ねぎと生姜・揚げ玉です。たぬきうどんと同じになります。生姜はぜひお試しください。



もりうどん つゆは濃口醤油の「本返し」と鰹節・昆布で合わせます



かけうどん 淡口(うすくち)醤油と昆布・混合節・煮干しの黄金だしをお楽しみください。

2014年12月17日より2015年1月末まで一部メニューは休止いたします。

お 品 書

つけうどん

濃口ベースのつけ汁につけて食べるメニューです。

うどんは冷たいうどん・温かいうどんが選べます

もりうどん 定番 550円 冷

もりうどん 汁温 550円 冷

★店主一押し！肉汁うどん (汁温) 限定解除 売り切れ御免 950円

冷・温

★天盛りざる (海老・野菜6点) 1200円 冷・温 迫力ある

天盛をご賞味ください。

トリオざる NEW 900円 冷・温

人気のトリオ天をざるにセット

かき揚げざる NEW 850円 冷・温 人

気の野菜かき揚げとざるをセット

あつもりうどん 550円 温のみ

湯だめうどん 550円 温のみ

釜揚げうどん 650円 温のみ

かけうどん

淡口醤油ベースの飲めるつゆにうどんが入っています。

すうどん

50円 冷・温 うどんとだしを楽しむ

こだわりの かけうどん

650円

冷・温 このかけつゆを作りたかった。

通にお薦め ひやあつ（冷たいうどんに温つゆ）

650円

讃岐で人気の食べ

方ぬるいです。

あつひや（温かいうどんに冷つゆ）

650円

ひやあつ

の逆バージョン

★充実のきつねうどん 大判油揚げ1枚

800円

冷・温

ドーンと一枚のっ

てます

★かき揚げうどん

850円 冷・温

大きなかき揚げが別盛

でついてきます。

★人気！お得！ かしわうどん

900円 冷・温

ヘルシーかしわ天4個

別盛は下味つき

★店主一押し！肉きざみうどん

950円 温

夏でも美味しい！秋冬は人

気NO1

★トリオ天うどん

950円

冷・温

かけうどんと

人気天盛の組み合わせ

海老天うどん

950円

冷・温

海老好きに

お薦め 6-8サイズです。

★天盛りうどん（海老・野菜6点）

1200円

冷・温

天ぷら大好きなあなた

におすすめ。

生醤油うどん

だし醤油をかけて召し上がります。全品、醤油のかけ過ぎ要注意

★生醤油うどん	600円	冷・温	これがまた美味しい！大根おろしと揚げ玉付
納豆生醤油	750円	冷・温	納豆好きに。大根おろし、おかか、刻み海苔
釜玉うどん	650円	温のみ	こだわり玉子ゴールデンエッグ使用
湯玉うどん	600円	温のみ	一度締めたうどんを釜揚げ風に仕上げます。
納豆釜玉	750円	温のみ	これは試してみないと・・・美味しいです。

ぶっかけうどん

濃い口ベースのつゆにうどんが入っています。つゆはつけつゆと同じものです。

おろしぶっかけ	650円	冷・温	人気の定番 さっぱり！！冷がお薦め
温玉ぶっかけ	750円	冷・温	トローリ温泉卵の至福
かき揚げぶっかけ	850円	冷・温	大きな野菜かき揚げがつきます。
ちく玉ぶっかけ	850円	冷・温	特上竹輪天と半熟玉子天の相性が・・・絶句
★かしわぶっかけ	900円	冷・温	ぶっかけでは2番人気！
海老天ぶっかけ	950円	冷・温	大きな海老が嬉しい一杯
★トリオぶっかけ	950円	冷・温	一番人気の代表メニュー

★天盛りぶっかけ 1200円 冷・温 こんなにたくさん食べられるかと・・・

店主がほぼ毎日食べている カレーうどん

自慢のカレーうどん（カレーうどん100年プロジェクト参加メニュー） 900円

かしわカレーうどん（かしわ天2個付） 1000円

親子カレーうどん（玉子天+かしわ天2個） 1100円

ガッツリトリオカレーうどん（かしわ天2個+竹輪天+玉子天） 1200円

人気のカツカレーうどん（揚げたてロースカツ120g） 1150円

プラスセット（小ご飯+サラダ） 200円

揚げたて天婦羅

お薦め海老天盛り 海老2尾野菜6種 1000円 お得メニュー

ヘルシーかしわ天（鶏胸肉の天ぷら5個・しし唐・大葉） 500円

大きな海老天 1本（しし唐・大葉天） 350円 6-8サイズ採用！！出

血価格

天ぷら3種（鶏天・竹輪・玉子天他） 500円 人気のトリオ天の単品メニュー

迫力野菜天盛り 野菜6種 500円 芋・茄子・南瓜・しし唐・大葉・舞茸

名物 大きな野菜かき揚げ 200円 玉ねぎ・芋・ニンジン・南瓜・長ネギ

讃岐特上ちくわ天(1本)人気 No1	100円	特上すり身を使った柔らかな竹輪
半熟玉子天 (こだわり卵の半熟)	150円	ゴールデンエッグ使用
やわらかイカ天 (赤いか・大葉天)	200円	
芋天(サツマイモ2枚・大葉天)	200円	ベニアズマ使用
香る舞茸天 4から5ピース・大葉天付	200円	

天ぷらはご注文をいただいてから揚げています。お時間をいただく場合もございます。
各種天ぷらお持ち帰りできます。お早目にご用命ください。

うどんの量のご説明

並盛 (300から330g)	
小盛り (200g)	100円引き
大盛り (150g増し)	150円増し
特盛り (300g増し)	300円増し

ご飯もの

丼はうどんとセット注文で150円引きです。お米はコシヒカリを使用しています。
割引はお一人でうどんと丼両方食べる場合に限りです。

名物 かき揚げ丼 (ご飯150g)	500円	大きな野菜かき揚げが乗ります。
カレー丼 (ご飯150g)	500円	ごはんでもおいしいカレーです。
イカ天丼 (イカ1本・野菜天5点)	700円	期間休止中

★海老イカ天丼（海老+イカ+野菜天5点） 1000円 大迫力のでんこ盛り **期間休止中**

★海老天丼 海老天2本+野菜 1150円 6-8の海老でかいです。 **期間休止中**

卵かけご飯 250円 ゴールデンエッグとだし醤油のTKG

納豆かけご飯 250円 海苔とおかかとだし醤油で贅沢納豆ごはん

いなり寿司 数量限定 100円 気が向くとつくる？女将のいなり。ゴマ入り

白飯（150グラム） 150円 コシヒカリ

白飯小（100グラム） 100円 コシヒカリ

プラスセット 小ご飯+サラダ 200円 カレーうどん以外のうどんにもどろぞ。

ご飯大盛り 100g増し 100円増し

海老イカ天丼、海老天丼のご飯は標準 180gです。

トッピング

生たまご 100円

温泉たまご 100円

ゆでたまご 100円

大根おろし 100円

きつね揚げ	200円
揚げ餅	200円 もち米100%
納豆	150円
とんかつ ロース	300円
コロッケ	100円

サイドメニュー

女将の小鉢1	200円
女将の小鉢2	250円
女将の小鉢3	300円

小鉢煮物メニュー内容

筑前煮 ・ 土佐煮 ・ ひじき煮 切り干し大根 ・ ばら大根 ・ おひたしなど

その他季節の煮物・旬菜をご用意予定です。

鴨のくわ焼き	800円 休止中
枝豆・茶豆	300円
大根の田楽	200円
豆腐サラダ	200円
大根サラダ	200円

気まぐれメニュー

混み合う時はご用意できない場合があります

鍋焼きうどん 冬	1500円
海老天・揚げ餅・キツネ揚げ・豚肉・長ネギ・蒲鉾・小松菜・玉子入り	
煮込みうどん 冬	1000円

鍋焼きうどんから海老天と揚げ餅を抜いたものです。

季節によりご用意できない場合や予告なく内容を変更させていただく場合もございます。

離乳食

香川ではうどんはぴっぴと呼ばれて離乳食です。

小さなお子様(乳幼児)用に離乳食うどんをご用意いたしております。無料です。

お気軽にお申し付けください。

ご宴会 ご予約

お一人様2000円から承ります。

2500円、3000円、3500円各種承ります。

コース内容はご相談ください。 飲み放題コース設定もごございます。

季節料理 要予約

うどん寿喜コース 2500円 11月より3月くらいまで

お一人様料金 二名様より予約承ります。

うどん寿喜コース+天ぷら盛り合わせ 3000円より

ご相談ください。

季節によりご用意できない場合や予告なく内容を変更させていただく場合もございます。

予告なくメニュー内容や食材が変更になる場合がございます。

ドリンクメニュー

生ビール

エビス生樽

500円

瓶ビール

アサヒ スーパードライ 中瓶 500円

キリン 一番絞り 中瓶 500円

ノンアルコール

サッポロプレミアム 300円

焼酎

寿庵芋焼酎 380円

寿庵芋焼酎ボトル 2500円

寿庵麦焼酎 380円

寿庵麦焼酎ボトル 2500円

ウーロンハイ 38

レモンサワー 380円

焼酎のボトルキープは3ヶ月間有効です。

飲み方によりサービス料（氷代金等）が発生することがあります。ご了承ください

ソフトドリンク

コーラ 200円

オレンジジュース 200円

ウーロン茶 200円

ホットコーヒー 午後1時過から 250円

盆栽だー（サイダー） 大宮名物 300円

デザート

バニラアイスクリーム 250円

自家栽培・自家製ラズ

ベリーソースがけ。

日本酒 店主厳選

上撰

越の寒椿 新潟 蔵元直送 一合 400円

地酒

瀬祭 50大吟醸 山口 一合 800円 瀬祭は
品切れする場合がございます。

瀬祭 50大吟醸 山口 300ml 瓶 1500円

瀬祭 3割9分大吟醸 一合 1500円

瀬祭 3割9分大吟醸 300ml 瓶 2000円 欠品中

瀬祭 2割3分大吟醸 300ml 瓶 3000円 欠品中

瀬祭 スパークリング 360ml 瓶 1800円 欠品中

宗玄 生原酒 石川 一合 800円 店主一
押し

秋鹿 生原酒 大阪 一合 800円

十旭日 生原酒 島根 一合 800円 店主一
押し

長珍 生原酒 愛知 一合 800円 店主
一押し

南方 無濾過生原酒 和歌山 一合 800円

角右衛門 純米吟醸 秋田 一合 800円

石鎚 純米吟醸 愛媛 一合 800円

悦凱陣 讃州雄町 香川 一合 900円 店主一
押し

その他限定入荷するものもありますのでお問い合わせください。

また希少酒のため欠品することがありますのでご了承くださいませ。

お車を運転してご来店のお客様には酒類はお出しできませんのでご了承ください。

アルコール系をご注文のお客様にお通し代金として100円をお願いしております。

気楽に一杯お父さんの味方メニュー登場

ほろ酔いセット 1000円 お通し込 超
お得

生ビールまたは瓶ビール (スーパードライ・一番搾り中瓶)

プラス・枝豆・煮物小鉢・天ぷら讃岐盛り(かしわ天・特上竹輪天・半熟玉子天付)

がついてこの価格。

うどんは付きませので別にお好きなものをご注文ください。

テイクアウト

生うどん

二人前 460円

三人前 690円

かけつゆ 1人前 250円

つけつゆ 3人前 250円

ゆでうどん 1玉 300円

鎌田醤油 だし醤油 紙パック 200ml 300円

鎌田醤油 出し醤油 瓶 900ml 1100円

各種天ぷらお持ち帰りできます。

なお10円未満はお会計時に切り捨てさせていただきます。

よろしく願いいたします。

お薦めセットメニュー **2015年1月末まで休止中**

各種うどんと揚げたて天盛+小鉢+サラダのセットとなります。数に限りがあります。

松セット 1500円

海老天盛〔海老・ナス・かぼちゃ・サツマイモ・大葉・しし唐・舞茸〕

サラダ 小鉢付き

海老天盛は海老天1本・野菜天各1ピースとなります。

うどんは次の種類が選べます。

ざるうどん (冷・温)

かけうどん (冷・温)

ぶっかけうどん (冷・温)

釜揚げうどん (釜揚げ・湯だめ)

竹セット 1200円

野菜天盛〔ナス・かぼちゃ・サツマイモ・大葉・しし唐・舞茸〕 サラダ 小鉢付き

うどんは次の種類が選べます。

ざるうどん (冷・温)

かけうどん (冷・温)

ぶっかけうどん (冷・温)

釜揚げうどん (釜揚げ・湯だめ)

梅セット 1200円

トリオ天〔かしわ天2個・特上ちくわ天・半熟たまご天・大葉・しし唐〕サラダ 小
鉢付き

一番人気の**トリオ天**をご賞味ください。

うどんは次の種類が選べます。

ざるうどん（冷・温） かけうどん（冷・温）

ぶっかけうどん（冷・温） 釜揚げ（釜揚げ・湯だめ）

季節によりご用意できない場合や予告なくセット内容を変更させていただく場合もござ
います。

メニューの表示価格は本体価格です。

別途消費税をお預かりいたします。