



「だしと素材にこだわった 復刻うどん」

自然豊かな阿山の地で育み、
収穫された食材を使用。
昆布をきかせただしと
本醸造醤油とかつお節を加えた
かえしの旨みがクセになる。

カレーうどん

スパイスを効かせたこだわりだしとこしの強い
平打ち麺がよく絡みます。

温 大海老天カレーうどん膳

一、四〇〇円（昼食付の場合+四〇〇円）

八七五 kcal



食味評価Aランクの「伊賀米コシヒカリ」・
地元岡本養鶏場で育てた「伊賀忍者たまご」
の温泉玉子・漬物のセット



温

天ぷらミックス カレーうどん膳

一、四〇〇円

（昼食付の場合+四〇〇円）

八九二 kcal



温

豚ヒレカツカレー うどん膳

一、四〇〇円

（昼食付の場合+四〇〇円）

九一二 kcal



温

肉カレーうどん 「単品メニュー」

一、〇〇〇円

六九五 kcal



温

肉カレーうどん「忍びご飯」

ご飯、温泉玉子（伊賀忍者たまご）、漬物付

一、三〇〇円

（昼食付の場合+三〇〇円）

七九五 kcal

だしうどん

昆布をきかせただしと
本醸造醤油とかつお節を加えた
かえしの旨みがクセになる。



温 肉うどんセット

かやくご飯、漬物付



一、〇〇〇円
五六一kcal

温 大判きつね
うどんセット

かやくご飯、漬物付

一、〇〇〇円
五三五kcal



食味評価Aランクの
「伊賀米コシヒカリ」を使用した
かやくご飯と漬物のセット



温 とろろ
うどんセット

かやくご飯、漬物付

一、〇〇〇円
四七九kcal

トッピング



大海老天

一、二〇〇円



鯛ちくわ

一、〇〇〇円



鶏天

一、〇〇〇円



豚ヒレカツ

一、〇〇〇円



温泉玉子
【伊賀忍者
たまご】

一、〇〇〇円

●表示はすべて税別価格です
●食物アレルギーをお持ちの方は
スタッフまでお知らせください

お飲み物

ビール

アサヒスーパードライ
生ビール中 六四〇円

アサヒスーパードライ
生ビール小 四八〇円

サントリーモルツ
瓶ビール中 六四〇円

サントリーオールフリー
(ノンアルコール) 四八〇円



焼酎

くろうま(麦) 水割り 四八〇円

ロック 六四〇円

天孫降臨(芋) 水割り 四八〇円

ロック 六四〇円



日本酒

伊賀銘酒・芭蕉
(冷酒) 六二〇円

日本盛
(冷・熱燗) 五七〇円

ソフトドリンク

ホットコーヒー 三七〇円

アイスコーヒー 四二〇円

ウーロン茶 三一〇円

コーラ 三一〇円

ジンジャエール 三一〇円

ミックスジュース 四一〇円

オレンジジュース 四一〇円

