



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。

カレーアンド

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 大海老天カレーアンド

一、四〇〇円（昼食付の場合+四〇〇円）

八七五 kcal



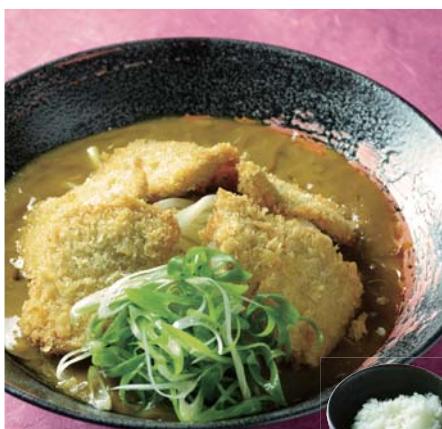
食味評価Aランクの「伊賀米コシヒカリ」・
地元岡本養鶏場で育てた「伊賀忍者たまご」
の温泉玉子・漬物のセット



温 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 天ぷらミックス カレーアンド膳 一、四〇〇円

（昼食付の場合+四〇〇円）

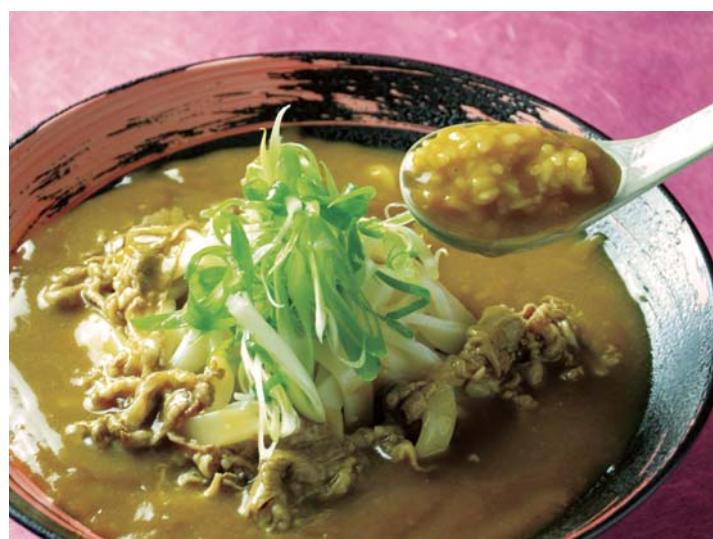
八九二 kcal



温 肉カレーアンド「忍びご飯」 一、三〇〇円

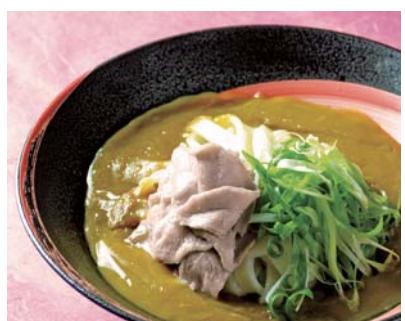
ご飯、温泉玉子（伊賀忍者たまご）、漬物付
（昼食付の場合+三〇〇円）

七九五 kcal



温 肉カレーアンド 〔単品メニュー〕 一、〇〇〇円

六九五 kcal



だしとうどん

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

1,000円

五六一 kcal

かやくご飯、漬物付



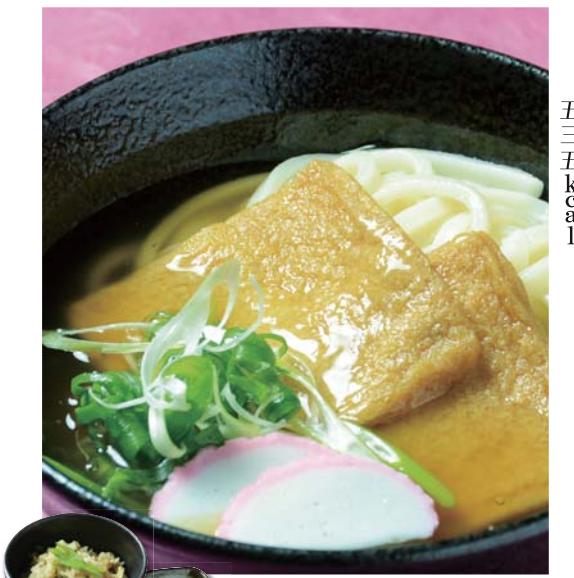
温 大判きつねうどんセット

かやくご飯、漬物付

1,000円

五三五 kcal

かやくご飯、漬物付



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

四七九 kcal

1,000円



トッピング

大海老天

1,000円

鯛ちくわ

1,000円

鶏天

1,000円

豚ヒレカツ

1,000円

温泉玉子 【伊賀忍者 たまご】

1,000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—

焼酎

くろうま(麦) 水割り 四八〇円

ロツク 六四〇円

天孫降臨(芋) 水割り 四八〇円

アサヒスーパードライ 六四〇円
生ビール中

アサヒスーパードライ 四八〇円
生ビール小

アサヒスーパードライ 六四〇円
生ビール中

サントリーモルツ 六四〇円
瓶ビール中

サントリーオールフリー 四八〇円
(ノンアルコール)

日本酒

伊賀銘酒・芭蕉 (冷酒)

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 四一〇円

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 三一〇円

オレンジジュース 四一〇円

