

# 香川一福 おうどんメニュー

ミシュランビブグルマン、2017・2018・2019年と3年連続受賞店。  
一般的な讃岐うどんのイメージ（コシ=硬い）とは違う、  
**ノビのあるコシ**、細麺の喉越しをご堪能ください。

うどんの量	小 (1玉約200g)	中 (1.5玉約300g)	大 (2玉約400g)
-------	-------------	---------------	-------------

「かけ」 ～温・冷～ 小 460円 中 530円 大 600円

讃岐うどんの最も一般的な食べ方です。

「あつけかけ」「ひやかけ」「そのまま」が選び頂けます。

- ・あつけかけ（だし温・めん温）
- ・ひやかけ（だし冷・めん冷）
- ・そのまま（だし温・めん冷） ※温かく食べたいが、麺にコシも欲しい方におすすめです。

お好みで、「きつねうどん」（+160円）などございます。

「ぶっかけ」 ～温・冷～ 小 510円 中 580円 大 650円

かけうどんよりも甘からい、濃い目のお汁のおうどんです。

「大根おろし」「レモン」のトッピングをお乗せしてお持ちいたします。

濃いめがお好きな方におすすめです。

お好みで、「肉ぶっかけ」（+260円）「温玉ぶっかけ」（+110円）もどうぞ。

「しょうゆ」 ～温・冷～ 小 460円 中 530円 大 600円

一福特製の薄口醤油で召し上がる、一番シンプルな食べ方です。

「大根おろし」「レモン」のトッピングをお乗せしてお持ちいたします。

うどん本来の小麦の味を楽しむ、通好みのメニューです。

「釜玉」・「釜玉バター (+100円)」 小 560円 中 630円 大 700円

うどんの食感が他のメニューと異なり、釜から上げたままのふわふわ、もちもちのおうどんです。

炊きたての卵かけご飯のように生卵を絡めて、一福特製の薄口醤油でお召し上がり下さい。

こってりがお好きな方は「釜玉バター」を是非。

「肉うどん」 ～温・冷～ 小 750円 中 820円 大 890円

ミシュラン2つ星 銀座しのはら監修

かけうどんに牛肉と玉ねぎをお乗せしてお持ちいたします。

店内で丁寧に仕込んだ甘からいお肉と、お出汁が溶け合った味は格別です。

「カレーうどん」 小 750円 中 820円 大 890円

ミシュラン1つ星 北島亭監修

A5、A4和牛と沢山の野菜から取れたフォンドヴォーを使用した贅沢で濃厚なカレーうどんです。

また、お好みで付属のかけ出汁を加えていただくと、出汁の風味が香る和風カレーに味変わり致します。

※ 当店は『茹で置き』『先茹で』は、一切致しておりません。 メニューによっては、ご提供の順番が前後します。 ご理解を賜りますよう、何卒よろしくお願ひ申し上げます。
---