

辛 つけうどん



辛肉さのこ汁
つけうどん
並 1,080
小 1,030



辛肉なす汁
つけうどん
並 1,080
小 1,030



辛みに加え、豚の旨味と
胡麻の風味を効かせた辛旨なつけ汁。

辛 肉汁つけうどん

並 980
小 930

▶ 辛さをお選びください。
※「激辛」「地獄」には追加料金がかかります。

- 通常 🔥 優しい辛さ
- 中辛 🔥🔥 万人向け
- 大辛 🔥🔥🔥 優しいのはここまで
- 激辛 🔥🔥🔥🔥 刺激を求める方へ +50円
- 地獄 🔥🔥🔥🔥🔥 一切責任は負えません +100円

かけうどん



冷 ひや肉うどん
並 1,030
小 980



温 肉うどん温かけ
並 900
小 850



冷 温 かき揚げうどん
並 770
小 720



温 まつねうどん
並 720
小 670

挑戦者求む!

鬼盛り +850 1500g

キ口盛り +550 1000g

倍盛り +250 700g

中盛り +150 500g

麺増量

小盛り(少なめ) 350g 250g

並盛り(通常)

※茹で上がり後のグラム数となります。

※表示価格は全て税込みです。

つけうどん



魚介のだしと豚のだしが
シンプルに溶け込んだ武蔵野うどんの定番

肉汁つけうどん

並 930
小 880

当店一番人気



肉なす汁
つけうどん
並 1,030
小 980



肉さのこ汁
つけうどん
並 1,030
小 980



もりうどん 冷
並 650
小 600



田舎汁
つけうどん
並 830
小 780



肉増しダブルに油揚げ増し、
バラのりをたっぷり。生たまご入り。

とこ井 スペシャル

並 1,250
小 1,200

おすすめ

つけうどんの麺は 冷もり 熱もり 選べます。

セットメニュー

肉汁つけうどん(並)

極・豚小井セット

一、五〇〇



肉汁つけうどん(並)

天バラ小井セット

一、四〇〇



肉汁つけうどん(並)

さんぴらごぼろ(ハーフ)セット

一、〇三〇



ご飯物
熟成『極』豚丼

スープ付

一、二七〇

上質な豚肉のみを厳選し約14日熟成させた、極みの逸品。



お子様
セットうどん

五〇〇

プリン・お菓子・ジュース付き



ソフトドリンク

- ココ・コーラ 各二五〇
- オレンジジュース
- 黒烏龍茶

アルコール

- キリン 一番搾り(中瓶) 六五〇
- ハイボール 五四〇
- 黒烏龍茶ハイ 四五〇
- ノンアルコールビール 四四〇

テイクアウト

生めん十つゆセット(二人前) 五〇〇グラム 一、一〇〇



サイドメニュー

天ぷら単品

- 野菜かき揚げ 二二〇
- 茄子天 一六〇
- ちくわ天 一六〇
- 舞茸天 一六〇
- いか天 二二〇
- さんぴら天 二九〇
- 味付けたまご天 一六〇



トッピング

※肉ダブルはつけ汁に入れた状態でのご提供となります。

- 肉ダブル 二二〇
- 揚げ茄子 一三〇
- まのこ 一三〇
- 温泉たまご 一三〇
- 生たまご 六〇
- 味付けたまご 一三〇
- バラのり 一三〇
- マヨネーズ 無料



自慢の逸品

極太
さんぴらごぼろ

二二〇

ライス 一八〇



極・豚小井 五七〇

バラ/肩ロース



天ばら小井 四七〇

舞茸/ししとう
イカ/エビ



※表示価格は全て税込みです。
※当店では、20歳未満のお客様へのアルコール販売を固くお断りいたしております。車両を運転してお帰りになるお客様へのアルコール提供はできません。