

上州名物

おっきりこみうどんとは?

群馬名物おっきりこみうどん。もちもちのむねがわうどんに、たっぷりの野菜と旨味が滲み込んだ熱々の一杯。ほっこり心温まる郷土の味をお楽しみください。



薦

・おっきりこみうどんと牛しぐれ煮御飯

1,680円
1,848円(税込)

(おっきりこみうどん・牛しぐれ煮ご飯・デザート・香の物)

単品



・おっきりこみうどん

1,280円 1,408円(税込)



・ざるうどん

780円 858円(税込)

釜めし御膳



・赤城鶏と山菜五目釜めし御膳

1,680円
1,848円(税込)

釜めし・茶だし・小うどん・デザート・香の物
赤城鶏と山菜が彩る、贅沢な五目釜めし。ふっくら炊き上げたご飯に旨みが染み渡る、至福の味わいをぜひご堪能ください。

釜めし単品

ひと釜ひと釜丁寧に炊き上げ、香り豊かに仕上げました。お好みの釜めしをお選びください。



1,380円
1,518円(税込)



1,380円
1,518円(税込)



1,580円
1,738円(税込)

セットの小うどん時温かいがうどん又時冷たいぶつがうどんをお選び頂けます。



1,680円
1,848円(税込)



1,880円
2,068円(税込)



薦

こだわりの素材

黒毛和牛

厳選された国産黒毛和牛を使用。脂の甘みと柔らかさが楽しめるようになっております。

釜炊き御飯

釜炊きすることで、お米本来の甘みや香りをお楽しみ頂けます。

新鮮玉子

赤城山麓の豊かな自然に育まれたとれたて新鮮玉子。

・黒毛和牛のすき焼御膳

2,680円
2,948円(税込)

・黒毛和牛のすき焼 ・玉子
・御飯 ・デザート ・香の物

・国産牛のすき焼御膳

1,980円
2,178円(税込)

国産牛のすき焼・玉子・御飯・デザート・香の物

追加の一品

- ・黒毛和牛肩ロース(80g) 1,200円 / 1,320円(税込)
- ・黒毛和牛内モモ(80g) 1,200円 / 1,320円(税込)
- ・黒毛和牛ばら(80g) 700円 / 770円(税込)

- ・野菜盛り(玉葱/長ネギ/白菜/春菊/えのき) 500円 / 550円(税込)
- ・釜炊き御飯 400円 / 440円(税込)
- ・神山養鶏の玉子(1個) 150円 / 165円(税込)
- ・うどん(1玉) 300円 / 330円(税込)

すき焼のお召し上がり方

まずはじっくり待ちます!

約2分ほど経つと湯気が立ち始めます。次に、割り下を全体の3分の2ほど加え、火加減を中火に調整してください。



お肉や野菜にお好みて玉子をそのまま3分ほど煮込み、野菜やお肉に火が通りましたら、お好みて溶き卵につけて、お楽しみください。



※全ての写真は、イメージです。

釜めしのお召し上がり方

まずは釜めしを心ゆくまで。

しゃもでさっくりと混ぜてお茶碗へ。炊き立て釜めしをご堪能ください。



めめは特製だしてお茶漬け。

半分くらい食べたなら、「茶だし」を注ぎ、お茶漬け風にとろろ。

