



UDON KUROSAWA

# くろさわ



うどん

当店の価格は全て税抜表示となっております。  
料理は食材の都合により、予告なく変更する場合がございます。  
あらかじめご了承くださいませ。





## 🍱 温かいうどん

- ・きつね 900 円  
～手間暇かけて焚いた油揚げ、控えめな和三盆の甘みです～
  - ・きざみ 1,100 円  
～京揚げと九条葱をふんだんに使用いたしました～
  - ・黒豚うどん 1,210 円  
～鹿児島直送の黒豚三枚肉をぜいたくに使用～
  - ・京風煮込みうどん 1,210 円  
～厳選した鶏肉、野菜とともにぜいたくに使用～
  - ・もつうどん 1,350 円  
～食べ始めたら止まらなくなります～
  - ・鴨南蛮 1,450 円  
～鴨肉をぜいたくに使用焼き葱との相性は抜群です～
  - ・釜玉うどん 800 円  
～玉子かけご飯のうどん版日本人に長く愛されてきた味です～
  - ・海老カレー南蛮 1,200 円  
～プリプリの海老とカレースープの組み合わせも人気です～
  - ・黒豚カレー南蛮 1,350 円  
～当店不動の一番人気柔らかく焚いた黒豚三枚肉がたまりません～
  - ・和牛すじ肉とお野菜の赤唐うどん 1,350 円  
～自家製唐辛子醬ベースの辛味・旨味が際立つ逸品～
  - ・和牛すき煮釜玉うどん 1,600 円  
～あつあつの釜玉うどんに特製の黒毛和牛の肉味噌～
  - ・7種の野菜カレーうどん 1,300 円
- 追加カレー南蛮 550 円  
おうどんとカレースープがセットになった追加メニュー

## 冷たいうどん

- ・ざる 550 円  
～小麦粉本来の味をご賞味下さい～
  - ・胡麻汁 800 円  
～胡麻の風味を生かしたつゆに大葉の香りを添えて～
  - ・おろし 990 円  
～上州産辛味大根を使用辛さと香りが癖になります～
  - ・鴨ざる 1,100 円  
～鴨肉の旨味と葱の香りが凝縮した温かいつけ汁は絶品～
  - ・豚ざる 1,000 円  
～黒豚三枚肉の旨味が溶け出したつけ汁で饅頭を食す～
  - ・九条葱の冷やかかけうどん 900 円  
～京都産の九条葱の香りをお楽しみ下さい～
  - ・磯辺塩昆布饅頭 990 円  
～焼き海苔たっぷりの塩昆布うどんです～
- 追加うどん 330 円  
温・冷ともにございます



季節のおすすめうどん



ズワイ蟹と九条葱の玉子とじうどん

1,870 円

ズワイ蟹の甘みと九条葱の食感を玉子でとじて  
餡かけ風に仕上げました。



くろさわのかすうどん

1,430 円

大阪名物の油かすを使ったうどん  
くろさわの出汁に、コクと深みを出した一品。



黒豚と生湯葉の豆乳うどん

1,430 円

黒豚の旨みと豆乳の甘みを合わせた一杯に…  
優しく仕上げました。



南高梅と九条葱のうどん（温）

1,430 円

紀州産特大の南高梅  
酸味と出汁の味わいを楽しめる一品



南高梅と九条葱のうどん（冷）

1,430 円

紀州産特大の南高梅  
酸味と出汁の味わいを楽しめる一品