

# 香の川製麺 うまさのこだわり

## ■麺へのこだわり

厳選された小麦粉のみを使用し、  
手間を惜しまない製麺法で作られた自家製麺。  
コシの強さと風味の良さが自慢です。

## ■ゆでたてへのこだわり

麺のおいしさを最大限に引き出せるよう、  
茹でたてのみをお出ししています。

讃岐うどん特有の喉ごしの良さを堪能下さい。

## ■だしへのこだわり

全国各地から素材を吟味し、  
メニューごとに最適なだしを合わせました。

豊かな香りと味わいが

うどんの旨さを一層引き立てます。



※小麦粉は国産100%使用



ぶっかけうどん 温 冷  
並280円 大380円



おろし醤油うどん 冷  
並330円 大430円



かけうどん 温  
並280円 大380円



釜玉明太うどん 温  
並380円 大480円



きつねうどん 温  
並380円 大480円



釜揚げうどん 温  
並280円 大380円 特大480円



釜玉うどん 温  
並330円 大430円



カレーうどん 温  
並380円 大480円

「打ちたて」「ゆでたて」を  
多彩な味わいで  
当店は、セルフ方式でお楽しみいただける  
讃岐うどん専門店です。



ざるうどん 冷  
並280円 大380円



とろ玉うどん 温  
並380円 大480円