

香の川製麺 うまさこのこだわり

■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、ご堪能下さい。

■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。



本格だし

昆布、鰹節、うまめ、鯖節などの
厳選素材で毎日丁寧に作った
豊かな香りと奥行のある味わい。

うまさこの
こだわり
ゆでたて

讃岐うどんの強いコシと
喉ごしの良さが自慢の自家製麺。



ぶっかけうどん **温 冷**
並 280円 大 420円 特大 520円



かけうどん **温**
並 280円 大 420円 特大 520円



釜揚げうどん **温**
並 280円 大 420円 特大 520円



おろし醤油うどん **冷**
並 370円 大 470円 特大 570円



釜玉明太うどん **温**
並 420円 大 520円 特大 600円



釜玉うどん **温**
並 370円 大 470円 特大 570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 420円 特大 520円



いなり・おにぎり 100円より
天ぷら 各種 90円より



きつねうどん **温**
並 420円 大 520円 特大 600円



カレーうどん **温**
並 420円 大 520円 特大 600円



とろ玉うどん **温**
並 420円 大 520円 特大 600円