



讃岐うどん



田 四国・高松 うどん本陣 八田家

うどん

※プラス220円で各種うどん(大)も承っております。

製粉メーカーと共同開発した山田家特製小麦粉を使用し、独自の製法と古来より伝わる“足踏み”と“手打ち”、“包丁切り”で仕上げた山田家自慢の麺。
北海道・道南産の最高級昆布や鹿児島県・枕崎産のかつお節等の素材を厳選し、自然の旨みを生かしたこだわりのつゆ。
四季を通じて美味しい、山田家おすすめのうどんをぜひご賞味ください。



香り豊かなつゆにモチリとしたうどんは創業以来こだわり続けた味。
鹿児島県・枕崎産の花かつおがまるで踊っているように見える、シンプルで香り高い一杯です。

温 ぶっかけうどん

Bukkake-Udon

.....550円



山田家が日本中に流行させた当店イチバンの人気メニュー。
天かすや好みの薬味をのせ、濃い目のつゆを豪快にぶっかけ、徳島県産のすだちと一緒に。出来立てうどんのツルツルとした食感とコシを味わう、今讃岐で最も人気の食べ方です。

冷 ざるぶっかけ

Zaru-Bukkake

.....860円

※季節により「すだち」が「レモン」に変わります。



「ざるぶっかけ」と二分する人気メニュー。
茹で釜から上がったばかりの熱々のうどんを豪快に“ぶっかけ”で。
釜から上がりたての麺本来の小麦の香りや甘みを楽しみながらお召上がりいただけます。

温 登録商標 釜ぶっかけ

Kama-Bukkake

.....860円

.....卵黄 60円

※季節により「すだち」が「レモン」に変わります。

※写真は「卵黄付」です。



小麦の旨さが生きる瞬間を見計らい、釜からすくい上げた麺をすぐに味わう、讃岐ならではの定番メニュー。
風味高くモチモチふんわりの喉ごしをお楽しみください。

温 釜上げうどん

Kamaage-Udon

.....780円



うどんが隠れるほどの大きな特注の油揚げを甘辛く煮付けた特製きつね揚げ。その秘伝の味は山田家創業以来、変わらぬ人気を誇っています。

温 きつねうどん

Kitsune-Udon

.....780円

茹で上がった麺をすぐに流水で締め上げた出来立ての麺だから味わえるツルツルした喉ごしとしっかりとしたコシを楽しみ讃岐うどんならではの一品。

冷 ざるうどん

Zaru-Udon

.....780円



モチモチとしたうどんの食感と、シャキシャキとした食感が絶妙な徳島県産の鳴門わかめを使用した一杯。さらに、甘酸っぱい梅干し(最高級南高梅)を添えました。

温 梅わかめうどん

Ume-Wakame-Udon

.....780円

天然海老のしっかりとした本来の食感がたまらない山田家名物の「上天ぷらうどん」。当店自慢のつゆと海老の旨みが合わさる贅沢な一杯。

温 上天ぷらうどん

Jou-Tempura-Udon

.....1,150円



たっぷりの玉葱と上質の国産牛を使ったちょっと甘めに煮込んだ「肉うどん」。やみつきになるその味は今では山田家名物。

温 肉うどん

Niku-Udon

.....1,110円

.....卵黄 60円

※写真は「卵黄付」です。



定食

サクッと揚げたての食感が絶妙な天ぷら。
ほんのり甘めの讃岐の郷土料理寿し。
力強い讃岐うどんと相性のよい組み合わせにしました。

※プラス220円で各種うどん(大)も承っております。



当店人気の釜ぶっかけに
天ぷらと小さなお寿しがついた人気の定食。

温 釜ぶっかけ定食 1,360円

KamaBukkake-Teishoku

..... 卵黄 60円

冷 ざるぶっかけ定食 1,360円

Zaru-Bukkake-Teishoku

※写真は「釜ぶっかけ定食(卵黄付)」です。 ※季節により内容が変わることがございます。



温 釜天(釜上げうどん)

Kamaten (kamaage-Udon)

..... 1,680円

冷 天ざる(ざるうどん)

Tenzaru (Zaru-Udon)

..... 1,680円

※季節により内容が変わることがございます。

※写真は「天ざる」です。



熱々の釜上げうどんか、冷たいざるうどんに
天ぷらの盛り合わせといなり寿しがセット。

温 上定食

Jou-Teishoku

..... 1,840円

※季節により内容が変わることがございます。

ごはんもの



またたく間に山田家名物となった焼鯖寿し。
干煎に焼き上げた近海物の塩鯖と、
青紫蘇や紅しょうがを混ぜ込んだ寿し飯が
最高に美味しい自慢の一品です。

焼鯖寿し

Yakisaba-Sushi

..... (3個) 580円

海老2尾、南瓜、舞茸、茄子、おくらなどを
盛り合わせた豪華な天丼。
たれの量もお好みで調節できるように
別添えにしています。
是非うどんと一緒に召し上がってください。

上天丼(香物付)

Jou-Tendon

..... 940円

※季節により内容が変わることがございます。



子どもからお年寄りまで愛される
甘辛く炊いたいなり揚げと寿し飯は昔懐かしい味。
うどんとの相性抜群のいなり寿し。

いなり寿し

..... (3個) 480円

Inari-Sushi

一品

香り高いつゆでじっくりと煮込んだ讃岐風おでん。
すじ肉(ちまき)や長天(魚のすり身)、卵などをからし味噌でお召し上がりください。
讃岐うどん店には欠かせない味です。

おでん Oden (小) 490円・(大) 890円



(小)



(大)



瀬戸内海の漁港で水揚げされた小海老をふんだんに使っ
たかき揚げ。シャキシャキとした水菜と玉ねぎの甘味、海老の
風味が口の中に広がります。

地えびと水菜のかきあげ

Jiebi-Mizuna-kakiage

..... 550円



海老2尾、鳴門金時芋(または高知産紅芋)、南京、
大葉(青紫蘇)と季節の野菜など8種9品を天ぷらに。
揚げたてのサクサクとした食感をお楽しみください。

天ぷら盛合わせ

Tempura

..... 960円

※季節により内容が変わることがございます。

おつまみ

愛媛県宇和島地方特産のじゃこ天を揚げたてアツアツで。鮮度の良い瀬戸内の魚の旨味が口いっぱいに広がる逸品。お好みで徳島県産のすだちを絞ってお召し上がりください。

宇和島産 じゃこ天

Uwajima-Jakoten

550円

※季節によりすだちがレモンに変わることがございます。



こんがり煎ったそら豆を甘辛の醤油にじっくり漬け込んだ郷土料理の一品。古米、四国遍路88カ所を回るお遍路さんの栄養源として親しまれてきました。

しょうゆ豆 350円

Shoyu-Mame



山田家秘伝のおでんだけで煮込んだ焼き豆腐に鰹節、浅葱、生姜をぶっかけ、だし醤油をかけてお召し上がりください。

ぶっかけ豆腐

Bukkake-Toufu

480円



お飲み物

生ビール (中・アサヒ スーパードライ) 650円

どんな料理にも合う洗練されたクリアな辛口。
(スカイツリーから見える金色に輝く建物はアサヒビール本社です)

プレミアム熟撰 (中瓶・熟撰) 750円

スーパードライとは違った通常の2.5倍もの熟成時間をかけた、余韻のある深い味わいが特徴。

ノンアルコールビール (中瓶・ドライゼロ) 550円

ドライな喉ごしとクリアな後味の本格的な飲みごたえが特徴のノンアルコールビール。

果肉 レモンサワー 550円

果肉 うめサワー 550円

果肉 カシスサワー 550円

ウーロンハイ 550円

ハイボール 550円



お車を運転される方の飲酒はご遠慮ください。

香川 日本酒 [西野金陵] 特別本醸造 550円

讃岐生まれの酒米「さぬきよいまい」を使用した地酒。膨らみがありながらキレのある喉ごしが特徴。

香川 冷酒 純米さぬきよいまい [西野金陵] 880円

讃岐生まれの酒米「さぬきよいまい」を使用した地酒。膨らみがありながらキレのある喉ごしが特徴。

香川 昔ながらのにごり酒 [川鶴酒造] 750円

荒削りな中にも素朴な味わいを持つ昔ながらのにごり酒。控えめながらも上品な香りで、口当たりまろやか。

徳島 すだち酒 [松浦本家] 850円

徳島県産「すだち」を使ったお酒。フルーティーな香りと酸味、はちみつのような甘味が調和した人気酒。

<焼酎>

愛媛 宝泉坊 [麦・媛囃子] グラス 550円

愛媛県産の幻の麦「はだか麦」を使用。ガツンと来る深いコクと奥行きのある味わい。香ばしい香りの麦焼酎。

徳島 黒眉山 [鳴門金時芋・太閤酒造場] グラス 550円

徳島県産「なると金時芋」を使用。黒麹ならではの深い旨みと芋の甘みが広がる個性豊かな芋焼酎。

高知 ダバダ火振 [栗・無手無冠] グラス 550円

高知県四万十川上流特産の「生栗」を使用。香りを逃さぬように低温蒸溜。まろやかで飲みやすい栗焼酎。

<ソフトドリンク>

ウーロン茶 380円

コーラ 380円

オレンジジュース 380円

ジンジャーエール (辛口) 380円

穏やかに流れる和みの時間。
時を忘れるくつろぎと
真心のおもてなしを。

讃岐の山田家にも、ぜひお越しください。

四国・高松 田舎本陣 山田家