

手打ちうどん 弓

Teuchi Udon

Yumi

TEL 03-5335-7405

5-7-6 Ogikubo, Suginami-ku

Open Tue-Fri 11:30-14:30 (L.O)

Sat&Sun 11:30-14:30 (L.O)

17:30-19:30 (L.O)

Closed Monday

## Handmade Udon 手打ちうどん

1. 釜あげうどん (温) Udon in pot with dipping Sauce ..... ¥700

2. ざるうどん (冷)

Cold Udon on Bomboo tray with dipping Sauce ..... ¥700

3. グリーンカレーつけうどん (温・冷)

Cold Udon with dipping Green Curry ..... ¥920

## Seasonal Udon Noodles

季節のうどん

4. 梅しそうどん (冷 5月~9月)

Perilla and Plum Udon (Cold : May - Sep) ..... ¥920

5. きざみ揚げうどん (温 9月~6月)

Deep-fried tofu and Kujo green onion Udon (Hot : Sep - June) ¥920

6. 豚しゃぶみぞれうどん (温)

Parboiled Pork Udon with a plenty of Grated Radish (Hot) ¥970

7. 冷し豚しゃぶみぞれうどん (冷 3月~11月)

Chilled Parboiled Pork Udon with a plenty of Grated Radish

(Cold : March - Dec) ..... ¥970

8. ゆば玉子とじうどん (温)

Soy Sheet Udon boiled up in Egg Soup (Hot) ..... ¥970

9. 冷しゆばみぞれうどん (冷 3月~11月)

Chilled Soy Sheet Udon with a plenty of Grated Radish

(Cold : March - Dec) ..... ¥970

10. けんちんうどん (温 11月~3月)

Kenchin Vegetable Soup Udon (Hot : Dec - March) ..... ¥1070

11. 夏野菜冷やかけうどん (冷 7月~8月)

Udon in Broth with Summer Vegetables (Cold : July - Aug) ¥1070

12. 小鉢 Small dish ..... ¥220

## Dessert デザート

13. みつまめ Mitsumame ..... ¥320

※Mitsumame.....Japanese traditional dessert Kanten jelly,  
Red beans with Brown sugar syrup.

14. チーズケーキ Cheese Cake ..... ¥320

## Drink お飲物

15. エビスビール (小グラス) Yebisu Beer (Small Glass) ..... ¥300

16. エビスビール (中グラス) (Medium Glass) ..... ¥440

17. 甲州ワイン (白) (ハラモワイン・ルバイヤート)

Koshu Wine (White)Haramo Wine, Rubaiyat ..... ¥310

18. 日本酒 (春鶯囀シュンノウテン・純米)

Sake (Shunnouten, Junmai) ..... ¥650

## Others その他

19. うどん大盛り Udon, Extra Large ..... +¥100

20. みつ豆アイス載せ

Iced Cream (an top of Mitsumame) ..... +¥50

## Meal セットメニュー

21.◎セットA Meal A ..... ¥1130

・手打ちうどん Handmade Udon

釜あげうどん (温) or ・ざるうどん (冷)

Udon in pot with a dipping Sauce (Hot)

or Chilled Udon on Bomboo tray with dipping Sauce (Cold)

・小鉢 Small dish

・デザート Dessert

チーズケーキ or みつ豆 Cheese Cake/Mitsumame

22.◎セットB Meal B ..... ¥1350

・手打ちうどん Handmade Udon

グリーンカレーつけうどん (麺:温 or 冷)

or 梅しそうどん (冷 5月~9月)

Udon with dipping Green Curry (Noodles : Hot / Cold)

or Perilla and Plum Udon (Cold : May - Sep)

・小鉢 Small dish

・デザート Dessert

チーズケーキ or みつ豆 Cheese Cake/Mitsumame

23.◎セットC Meal C ..... ¥1400

・手打ちうどん Handmade Udon

豚しゃぶみぞれうどん (温) or 冷し豚しゃぶみぞれうどん

(冷 3月~11月) or ゆば玉子とじうどん (温)

or 冷しゆばみぞれうどん (冷 3月~11月)

Parboiled Pork Udon with a plenty of Grated Radish (Hot) or

Chilled Parboiled Pork Udon with a plenty of Grated Radish

(Cold : March - Dec) Soy Sheet Udon boiled up in Egg Soup (Hot)

Chilled Soy Sheet Udon with a plenty of Grated Radish

(Cold : March - Dec)

・小鉢 Small dish

・デザート Dessert

チーズケーキ or みつ豆 Cheese Cake/Mitsumame

24.◎セットD Meal D ..... ¥1500

・手打ちうどん Handmade Udon

けんちんうどん (温 11月~3月)

or 夏野菜冷やかけうどん (冷 7月~8月)

Kenchin Vegetable Soup Udon (Hot : Dec - March) Udon in Broth

with Summer Vegetables (Cold : July - Aug)

・小鉢 Small dish

・デザート Dessert

チーズケーキ or みつ豆 Cheese Cake/Mitsumame

※当店では、うどんをおいしく召し上がっていただくため、ご注文を  
頂いてからゆで始めます。ゆで時間は10~15分となり、メニュー  
によりましては、後から頂いたご注文が先に出ることもあります。  
どうぞご了承ください。

\* To serve you Udon perfectly, We boil it after taking an order  
Since It would take 10 - 15mins to boil Udon, Other dishes that you  
ordered after Udon may be served first.

<Notice>

Some of restaurants accept CASH ONLY

The price including or excluding TAX is depending on the restaurant

Some of restaurants require COVER CHARGE

Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>

Chicken Pork Seafood Vegetables Flour

Beef Fish Egg Dairy Products Spicy

協力: なみじゃない、杉並!  
中央線あるあるPROJECT

EXPERIENCE  
SUGINAMI TOKYO