

うどん

うどん

かやくうどん	三五〇円
あんかけうどん	五〇〇円
月見うどん	五〇〇円
山菜うどん	五〇〇円
いなりうどん	五五〇円
玉子うどん	五五〇円
天ぷらうどん	六〇〇円
山かけうどん	六〇〇円
カレーうどん	六五〇円
鳥南蛮うどん	六五〇円
肉うどん	六五〇円
にしんうどん	七〇〇円
カツうどん	七〇〇円
豚あぶりうどん	七〇〇円
なべ焼きうどん	七五〇円
鴨南蛮うどん	七五〇円
磯とろ七尾うどん	六五〇円



● うどん・そばセット(ごはん・小鉢付き)はプラス一〇〇円です。

そば

そば

かやくそば	四五〇円
あんかけそば	五五〇円
月見そば	五五〇円
山菜そば	五五〇円
いなりそば	六〇〇円
玉子そば	六〇〇円
天ぷらそば	六五〇円
山かけそば	六五〇円
カレーそば	七〇〇円
肉そば	七〇〇円
鳥南蛮そば	七五〇円
にしんそば	七五〇円
カツそば	七五〇円
豚あぶりそば	七五〇円
なべ焼きそば	八〇〇円
鴨南蛮そば	八〇〇円

冷麺

ざるそば	八〇〇円
ざるうどん	八〇〇円
冷やしラーメン	八〇〇円
<small>季定</small>	
冷やしラーメン	八〇〇円
そうめん	五〇〇円
山かけざるそば	一〇〇〇円
山かけざるうどん	一〇〇〇円
冷やし天ぷらそば	八〇〇円
冷やし天ぷらうどん	八〇〇円
冷やし山かけそば	八〇〇円
冷やし山かけうどん	八〇〇円
鴨せいろそば	一一〇〇円
肉せいろそば	一一〇〇円
トッピング	
エビ天	二五〇円
かき揚げ	二五〇円

ラーメン

当店自慢の
だしラーメン

ラーメン	五五〇円
チャーシューメン	八〇〇円
豚あぶりラーメン	八〇〇円
いなりラーメン	七〇〇円
玉子ラーメン	七〇〇円
カレーラーメン	八五〇円
鳥南蛮ラーメン	八〇〇円

ごはん物

玉子丼	六五〇円
かき揚げ丼	六五〇円
いなり丼	七〇〇円
親子丼	七〇〇円
他人丼	七〇〇円
肉丼	八〇〇円
天丼	八〇〇円
カツ丼	八〇〇円
豚あぶり丼	八〇〇円
うなぎ丼	一三〇〇円

● 丼セット(小うどん・小鉢付き)はプラス二〇〇円
(小そば・小鉢付き)はプラス二三〇円

ごはん 小	一〇〇円
ごはん 中	二〇〇円
ごはん 大	二五〇円
豆ごはん	二五〇円

冬季定

から揚げ弁当	八五〇円
えびフライ弁当	八五〇円
カキフライ弁当	八五〇円
ハンバーグ弁当	八五〇円
豆腐ハンバーグ弁当	八五〇円
えびカツフライ弁当	八五〇円
チキン南蛮弁当	八五〇円
白身魚フライ弁当	八五〇円

※タルタルソース・おろしソースをお選び下さい

●そばに変更できます(プラス三〇円)

●お味噌汁に変更できます

●お弁当のごはん大盛無料です

各種お弁当には小うどんがつきます

カツカレーライス	八五〇円
えびカレー	八五〇円
カキフライカレー	八五〇円

● 各種大盛二〇〇円ご注文の際にお申し付けください

一品

枝豆 300円

フライドポテト 300円

ハム 400円

から揚げ 600円

ネギチャーシュー 700円

イカから揚げ 700円

エビフライ 700円

とんかつ 800円

カキフライ 700円

エビ天 250円

かき揚げ 250円

みそ汁 100円

おにぎり 1ヶ 150円

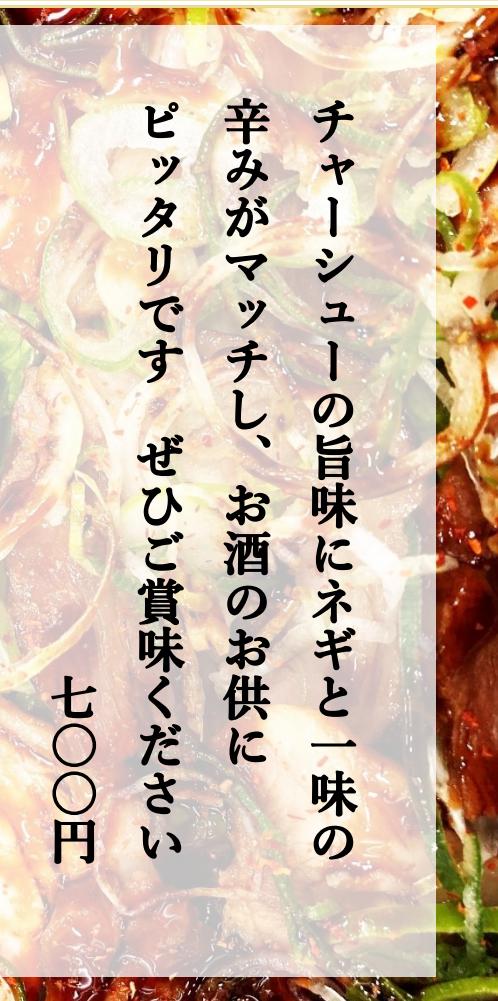
冬限定

相性抜群

ネギチャーシュー

チャーシューの旨味にネギと一味の辛みがマッチし、お酒のお供にピッタリです。ぜひご賞味ください

700円



お飲み物

瓶ビール

生ビール

ノンアルコールビール

六〇〇円

五五〇円

三五〇円

お酒

焼酎水割り

四〇〇円

そば焼酎

そば湯割り

四〇〇円

レモンサワー
チューハイ
ハイボール

四〇〇円

四〇〇円

四五〇円



ソフトドリンク



デザート



ソフトクリーム 各種

三五〇円

ウーロン茶 一五〇円
オレンジジュース 一五〇円
カルピスウォーター 一五〇円
ホットコーヒー 三〇〇円



コカ・コーラ瓶 二五〇円
ジンジャーエール瓶 二五〇円



磯とう七尾うどん

山藤家では「アカモク」という海藻で作った
つるつるとした食感と磯の香りが楽しめる
新食感のうどんをご提供しております

アカモクは七尾では別名「ながら」と呼ばれます
昆布やワカメと同じ褐藻類の一種で

ミネラル・食物繊維・ポリフェノールなど
能登の海の栄養が満点のヘルシーなうどんです
能登七尾の思い出にぜひご賞味ください

六五〇円

豆ごはん

ご提供開始以来、大変ご好評をいただいて
おります。昔なつかしいほっこりホクホク
の味をどうぞご堪能ください

二五〇円



いらっしゃいませ

創業大正八年（一九一九年）。大衆食堂の伝統を受け継ぎ、手間ひまかけて作つた「山藤家」のうどん・そば・丼物を、どうぞご賞味ください。

一、秘伝のだしは濃口醤油を使った関東風、うどん・そば・ラーメンは、こだわりの**自家製麺**です。

一、天ぷらは、卵をたくさん使つたうどん屋ならではのものです。心を込めて練り込んだ衣をご賞味ください。

一、ラーメンは鶏がらと野菜をじっくり煮込んだスープを使いあつさりとした醤油味に仕上げております。

一、カレーはカレー粉・牛脂（ヘッド）・小麦粉を丹念に混ぜ合わせたものに、だし汁で味付けしたものです。

カレーライスはウスターソースをかけて、また、カレーうどんやカレーそばには一味唐辛子を効かせて、お召し上がりください。

一、当店自慢のトンカツはソースとの相性が抜群です。

たっぷりとかけてお召し上がりください。

「山藤家」の昔ながらの味を、どうぞごゆつくりとお楽しみください。

