

きのこのたっぷり

この時期限定の一杯です。

旬のきのこを加えた

定番の黒酢あんかけに

野菜大盛り
+120円



黒酢あんかけ
きのこうどん
1,080円(税込)



満点の一杯です。

合わせた、ボリューム

旬の舞茸天と牛肉が



汁なし

牛肉と舞茸天の
釜玉うどん
980円(税込)

つつけいでお楽しみください。

名古屋コーチン入り鶏団子と



季節の天ぷら盛合せと
鶏団子きのこのつけうどん
1,200円(税込)

【単品】 鶏団子きのこの
つけうどん
890円(税込)



※当店では、共通の調理道具で食物アレルギー特定原材料7品目(小麦・卵・卵黄・カニ・そば・落花生)を扱っております。
※写真はイメージですので、一部内容が変わる場合がございます。※表示価格は税込価格です。

サクッと揚げた

鶏モモ肉竜田揚げを

当店一番人気の

黒酢あんかけうどんに

トッピング！

ボリューム満点

大満足の一品。

ボリューム満点！

黒酢あんかけ 竜田うどん

1,100円(税込)



※当店で、共通の調理道具で食物アレルギー特定原材料7品目(小麦・乳・卵・エビ・カニ・そば・落花生)を扱っております。
※写真はイメージですので、一部内容が変わる場合がございます。※表示価格は税込価格です。

2021.09

冷



店長おすすめ！
人気の特製ごまだれが手延べうどんの味わいを引き立てます。

冷しごまだれうどん 930円

温

一番人気！



野菜大盛り +120円

黒酢の酸味とラー油の辛さが絶妙にマッチ。ふんわり玉子とたっぷり野菜の水山の自信作です。

黒酢あんかけうどん 900円

冷
温



海老×2
かぼちゃ×1
なす×1
おくら×1

天ぷらうどん
950円

かぼちゃ、海老、なす、おぐらの天ぷらを、水山自慢の手延べうどんと共に召し上がりください。

冷
温



※つけゆは温で提供しております。

柚子胡椒の肉つけうどん
900円

「柚子胡椒の香り」と「豚肉の旨味」が詰まった水山特製つけうどんです。

温



野菜大盛り +120円

水山ちゃんぽんうどん
800円

醤油ベースのスープに野菜たっぷりのちゃんぽん。「水山の原点」を味わえる逸品。

温



生姜仕立ての肉うどん
910円

水山特製つけに「豚肉の旨み」と「生姜の香り」を閉じこめました。

冷
温



汁なし

海老天釜玉うどん
790円

濃厚なたまり醤油をベースに仕上げた自家製醤油と、温泉玉子のまろやかさが麺のうまさを引き立てる逸品。

温



カツカレーうどん
1,050円

一枚肉の揚げたてヒレカツを2枚乗せたボリューム満点の逸品。

温
冷

かけうどん 500円
ぶっかけうどん 500円

釜玉うどん 660円

カレーうどん 890円

特製のカレーソースを自慢の水山黄金だしで割った癖になる逸品。

トッピング

竜田揚げ	260円
海老天	150円
おぼろ昆布	120円
半熟玉子	100円

うどん大盛り

うどん大盛り (麺1.5倍)	150円
うどん特盛り (麺2倍)	250円

アルコール

生ビール
(アサヒスーパードライ)
450円

釜揚げうどん

水山 SUZAN

おつまみ

天ぷら盛り
(つけ、塩)
540円



ごはん

ふりかけごはん 130円

いなり寿司 (2ヶ) 130円



※当店では、共通の調理道具で食物アレルギー特定原材料7品目(小麦・卵・卵・エビ・カニ・そば・落花生)を扱っております。
※食材は季節によって異なる場合がございます。器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。※表示価格は税込価格です。