

野菜大盛り
+130円



黒酢あんかけ
きのこうどん
1,180円(税込)

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

旬の味覚

満点の一杯です。

旬の舞茸天と牛肉が

合わさった、ボリュームム

牛肉増量
(2倍)
+250円



汁なし

牛肉と舞茸天の
釜玉うどん
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。

2023.09

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

1,240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。

2023.09



野菜大盛り +130円

一番人気!

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 980円



冷

店長おすすめ!

※つけつゆは温で提供しております。

「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。

柚子胡椒の肉つけうどん 980円



すいざん
水山ちゃんぽんうどん

880円

醤油ベースのスープに野菜たっぷりのかんぽん。「水山の原点」を味わえる逸品。



海鮮長崎ちゃんぽんうどん

1,030円

定番の水山ちゃんぽんうどんに魚介を加えました。白湯スープのコクと旨味をお楽しみください。



天ぷらうどん

1,000円

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



生姜仕立ての肉うどん

950円

水山特製つゆに「豚肉の旨み」と「生姜の香り」を閉じこめました。



海老天釜玉うどん

840円

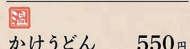
濃厚なたら醤油をベースに仕上げた自家製醤油と、温泉玉子のまろやかさが麺のうまさを引き立てる逸品。



カツカレーうどん

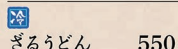
1,150円

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。



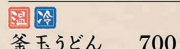
かけうどん

550円



ざるうどん

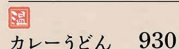
550円



釜玉うどん

700円

明太子トッピング +120円



カレーうどん

930円

特製のカレーソースを自慢の水山黄金だてで割った癖になる逸品。

トッピング

竜田揚げ	300円
海老天	170円
おぼろ昆布	120円
半熟玉子	120円

うどん大盛り

うどん大盛り (麺1.5倍)	160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)
550円

おつまみ

天ぷら盛り
(つゆ・塩)
600円



ごはん

明太子ごはん
250円

ふりかけごはん 150円
いなり寿司 (2ヶ) 150円



※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。
※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。