

おばん菜、つまみ

椿すずめ手作りのおばん菜は、お酒のつまみによし、食事の追加によし

おまかせ おばん菜三品
 本日のおばん菜三種
 六八〇
 (税込 七四八)

ゆで豚ポン酢

四八〇
 (税込 五二八)

長芋サクサク揚げ

四八〇
 (税込 五二八)

鱈の南蛮漬

四八〇
 (税込 五二八)

茄子の揚げ出し

四八〇
 (税込 五二八)

ポテトサラダ

四八〇
 (税込 五二八)

豚しゃぶサラダ

六八〇
 (税込 七四八)

豆腐サラダ

五八〇
 (税込 六三八)

蒸し鶏葱ダレ

五二〇
 (税込 五七二)

蓮根のきんぴら

四二〇
 (税込 四六二)

ちくわ磯辺揚げ

四八〇
 (税込 五二八)

菜っ葉とお揚げのおひたし

四二〇
 (税込 四六二)

トマトサラダ

四八〇
 (税込 五二八)

柚子キャベツ

三八〇
 (税込 四二八)

大判さつま揚げ

五四〇
 (税込 五九四)

たたききゅうり

三八〇
 (税込 四二八)

きゅうりの二本漬

三五〇
 (税込 三八五)

枝豆

三八〇
 (税込 四二八)

ピリ辛こんにゃく

三八〇
 (税込 四二八)

ゲソ揚げ

四八〇
 (税込 五二八)

お母さんの玉子焼き

五八〇
 (税込 六三八)

鶏からあげ

ブレイン 五八〇
 (税込 六三八)

油淋ソース 六三〇
 (税込 六九三)

葱ダレ 六三〇
 (税込 六九三)

うどんとご一緒にも

天ぷら

盛合せ

天ぷら

五点盛合せ

海老天、イカ天、鶏天、野菜天二種

九八〇
 (税込 一、〇七八)

天ぷら

三点盛合せ

穴子一本天、野菜天二種

七八〇
 (税込 八五八)

野菜天ぷら

盛合せ

本日の野菜天いろいろ

六八〇
 (税込 七四八)



野菜天ぷら盛合せ



天ぷら五点盛合せ



おばん菜イメージ



椿すずめの
おすすめ膳

どれにしようか楽しいにぎわい膳
おばん菜はおすすめの三種をご用意します
当店の看板膳をお楽しみください

つばき膳

当店自慢
おまかせ天丼

いろいろおばん菜三種
小うどん(温、漬け物)

一、三八〇
(税込一、五二八)



すずめ膳

一番人気
肉だんごうどん(温)

いろいろおばん菜三種
炊き込みごはん、漬け物

一、一八〇
(税込一、二九八)



天ぷら盛り膳

天ぷらうどん(温/冷) (天ぷら別盛り)

いろいろおばん菜三種
炊き込みごはん

一、五八〇
(税込一、七三八)



薬味盛り
うどん膳

とろろ、白葱、生姜、みょうが、胡麻薬味いろいろで楽しめます

桶盛り冷やしうどん
いろいろおばん菜三種
炊き込みごはん

一、一八〇
(税込一、二九八)



当店
名物

なべや
銅焼きうどん

寒い日に食べるなべ焼きは、身体の芯まで温めます
暑い日に食べると汗が出て夏バテ防止になります
その昔、江戸っ子は汗ダクダクで暑い日に競って食べるのが粋でした
年柄年中なべ焼き万歳！



名代(せい)たく
五目なべ焼
うどん

一、四三〇
(税込一、五七三)

海老天(二本)、筍、肉だんご、
かまぼこ、青菜、卵、ねぎ入りの
これぞなべ焼きうどん！



肉だんご
なべ焼うどん

一、一八〇
(税込一、二九八)

当店自慢の肉だんごと
根菜、野菜が
バランスよく入った
なべ焼きうどん



鶏ねぎ
なべ焼うどん

一、一三〇
(税込一、二四三)

鶏とたっぷりの葱の甘み、
とろりとした食感が
相性バツグンななべ焼きうどん



牛鍋風
なべ焼うどん

一、四三〇
(税込一、五七三)

割下でぐつぐつ
牛鍋風のなべ焼きうどん
半熟卵を絡めると
濃厚な味わいに



天丼とお重

温かい
小うどん付き

おどろきの

びつくり天丼

(小うどん付)

海老天、穴子天、キス天、野菜天いろいろ

特 二、三〇〇

(税込二、五三〇)

上 一、八〇〇

(税込一、九八〇)



びつくり天丼〈特〉

天丼

(小うどん付)

海老天、イカ天、野菜天いろいろ

一、二八〇

(税込一、四〇八)

鶏天丼

(小うどん付)

鶏天、野菜天いろいろ

九八〇

(税込一、〇七八)

鰻重

うな

じゅう

(小うどん付)

特 三、八〇〇

(税込四、二八〇)

上 二、五〇〇

(税込二、七五〇)

並 一、八〇〇

(税込一、九八〇)

江戸の頃より鰻といえは滋味滋養。元氣の出るご馳走です。



鰻重〈特〉



鶏天丼



天丼

温かいうどん

うどん
大盛り
十一〇〇
(税込二〇〇)

当店名物 肉だんごうどん

当店名物肉だんごがゴロつと入ったうどんは
田舎のおばあちゃんを思い出すあつたかい味です

九八〇
(税込一〇七八)

海老天うどん

〈天ぷら別盛り〉

特 一六八〇
(税込一八四八)
並 一四〇〇
(税込一四〇八)

天ぷらうどん

〈天ぷら別盛り〉

特 一五八〇
(税込一七三八)
並 一二八〇
(税込一四〇八)

牛肉うどん

一、〇三〇
(税込一、一三三)

鶏柚子うどん

九八〇
(税込一、〇七八)

梅おぼろ昆布うどん

八八〇
(税込九六八)

カレーうどん

八八〇
(税込九六八)

でっかいおきつねうどん

八八〇
(税込九六八)

担担うどん

九八〇
(税込一、〇七八)

とろろ月見うどん

九〇〇
(税込九九〇)

卵とじうどん

七六〇
(税込八三六)

かけうどん

七三〇
(税込八〇三)



担担うどん



鶏柚子うどん



肉だんごうどん

追加の具	
梅干し	生卵
一〇〇 (税込二〇〇)	一〇〇 (税込二〇〇)
おろし	温玉
一〇〇 (税込二〇〇)	一〇〇 (税込二〇〇)
とろろ	大ねぎ
二〇〇 (税込三三〇)	一〇〇 (税込二〇〇)
おぼろ昆布	納豆
一〇〇 (税込二〇〇)	一〇〇 (税込二〇〇)

◆天ぷら三種盛合せ 穴子一本天、 野菜天二種 七八〇 (税込八五八)	◆野菜天ぷら盛合せ 本日の野菜天ぷら 盛合せ 六八〇 (税込七四八)
--	--

◆天ぷら五種盛合せ 海老天、イカ天 鶏天、野菜天二種 九八〇 (税込一〇七八)	◆二緒にいかがですか 炊き込みごはん 一五〇 (税込二六五)
---	---

冷たいうどん

うどん
大盛り
十一〇〇
(税込二〇〇)

【ぶっかけうどん】
こく旨のつゆや具材が
うどんによく絡まります

牛しゃぶポン酢
ぶっかけうどん 一、〇八〇
(税込二、一八八)

豚とろろぶっかけうどん 九八〇
(税込二、〇七八)

むし鶏柚子ぶっかけうどん 九八〇
(税込二、〇七八)

担担^{たんたん}ぶっかけうどん 九八〇
(税込二、〇七八)
(汁無し担担うどん)

おたぬきさんと
わかめぶっかけうどん 八三〇
(税込九一三)

納豆、たまごぶっかけうどん 八三〇
(税込九一三)

おろしぶっかけうどん 七六〇
(税込八三六)

ぶっかけうどん 七三〇
(税込八〇三)



担担ぶっかけうどん



むし鶏柚子ぶっかけうどん



牛しゃぶポン酢ぶっかけうどん



豚とろろぶっかけうどん



おたぬきさんとわかめぶっかけうどん



納豆、たまごぶっかけうどん

替え玉 桶一杯 十四八〇
(税込 五二八)

【つけ盛りうどん】 汁はあつたかうどんは冷たく

鴨南蛮つけ汁うどん 一、二八〇
(税込 一、四〇八)

豚肉つけ汁うどん 八八〇
(税込 九六八)

【桶盛り冷やしうどん】 汁もうどんも、キリツと冷たく

海老天うどん 特 一、六八〇
(税込 一、八四八) 並 一、二八〇
(税込 一、四〇八)

〈天ぷら別盛り〉

天ぷらうどん 特 一、五八〇
(税込 一、七三八) 並 一、二八〇
(税込 一、四〇八)

〈天ぷら別盛り〉

山かけとろろつけうどん 九三〇
(税込 一、〇三三)

薬味盛りうどん 八八〇
(税込 九六八)

盛りうどん 七三〇
(税込 八〇三)



追加の具	
梅干し	生卵
(税込 一〇〇)	(税込 一〇〇)
おろし	温玉
(税込 一〇〇)	(税込 一〇〇)
とろろ	大ねぎ
(税込 一〇〇)	(税込 一〇〇)
おぼろ昆布	納豆
(税込 一〇〇)	(税込 一〇〇)

◆天ぷら三種盛合せ	穴子一本天、 野菜天二種	七八〇 (税込 八五八)
◆野菜天ぷら盛合せ	本日の野菜天ぷら 盛合せ	六八〇 (税込 七四八)
◆天ぷら五種盛合せ	海老天、イカ天 鶏天、野菜天二種	九八〇 (税込 一、〇七八)

てこ緒にいかがですか
炊き込みごはん
一五〇
(税込 一六五)



甘味

わらび餅

モチモチの食感のわらび餅に
きな粉と黒みつをたっぷり

四二〇
(税込 四六二)

バニラアイス

食後の口直しにどうぞ

三〇〇
(税込 三三〇)

塩バニラアイス

甘さと塩っぱさの組み合わせが絶妙

三〇〇
(税込 三三〇)



椿すずめ

所沢市くすのき台1-14-5 グランエミオ所沢3F
TEL 04-2968-8591