

井天婦羅 餛飩

鶴亀屋

つる

かめ

や

# 鶴亀屋の肴、つまみ

つるかめや自家製つまみいろいろ。  
酒のつまみによし、食事の追加によし。

ご注文は17時より承ります。

鮪ぶつ (税込 八五八)	七八〇	ピリ辛こんにやく (税込 四二八)	二八〇
たこぶつ (税込 八五八)	七八〇	ポテトサラダ (税込 四二八)	二八〇
なめろう (税込 七二六)	六六〇	蒸し鶏葱ダレ (税込 五七二)	五二〇
茄子の揚げ出し (税込 七〇四)	六四〇	トマトサラダ (税込 六三八)	五八〇
さつま揚げ (税込 六三八)	五八〇	菜葉とおあげの おひたし (税込 五二八)	四八〇
手羽先揚げ (税込 六三八)	五八〇	玉子焼き (税込 五二八)	四八〇
長芋サクサク揚げ (税込 五二八)	四八〇	たたききゅうり (税込 四二八)	二八〇
ゴボウの唐揚げ (税込 五二八)	四八〇	つけもの盛合せ (税込 六三八)	五八〇
鶏の唐揚げ (税込 六三八)	五八〇	冷奴 (税込 四二八)	二八〇
ゲソ揚げ (税込 五二八)	四八〇	塩辛 (税込 四二八)	二八〇
ちくわの磯辺揚げ (税込 五二八)	四八〇	枝豆 (税込 四二八)	二八〇
鶏皮ポン酢 (税込 四七三)	四二〇	レンコンきんぴら (税込 四六二)	四二〇
鯨の南蛮漬け (税込 五二八)	四八〇	葱ぬた (税込 五二八)	四八〇

鶏天 (税込 一六五)	一五〇	海老天 (税込 一九八)	一八〇
穴子天 (税込 二七五)	二五〇	イカ天 (税込 一六五)	一五〇
鶏天 (税込 一六五)	一五〇	春菊天 (税込 二〇〇)	二〇〇
穴子天 (税込 二七五)	二五〇	なす天 (税込 二〇〇)	二〇〇
鶏天 (税込 一六五)	一五〇	ごぼう天 (税込 二〇〇)	二〇〇
穴子天 (税込 二七五)	二五〇	いも天 (税込 二〇〇)	二〇〇

天ぷら単品  
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)

天ぷら  
三点盛合せ  
穴子一本天、鶏天、野菜天  
五八〇  
(税込 六三八)

天ぷら  
五点盛合せ  
海老天、イカ天、鶏天、野菜天二種  
七八〇  
(税込 八五八)

# お重と天丼

温かい  
小うどん付き

うな じゅう  
鰻 重  
(小うどん付)

特 三、五〇〇  
(税込 三、八五〇)  
上 二、五〇〇  
(税込 二、七五〇)  
並 一、八〇〇  
(税込 一、九八〇)

## びつくり天丼

大海老天、穴子天、いか天、鶏天、  
野菜天いろいろ(小うどん付)

特 二、六〇〇  
(税込 二、八六〇)  
上 一、八〇〇  
(税込 一、九八〇)

## 大海老天丼

大海老天一本、野菜天いろいろ(小うどん付)

二、三〇〇  
(税込 二、五二〇)

## 大穴子天丼

大穴子天、野菜天いろいろ(小うどん付)

二、二〇〇  
(税込 二、四二〇)

## 天丼

海老天、野菜天いろいろ(小うどん付)

一、二八〇  
(税込 一、四〇八)

## 鶏天丼

鶏天、野菜天いろいろ(小うどん付)

九三〇  
(税込 一、〇三三)

## 野菜天丼

野菜天いろいろ(小うどん付)

九八〇  
(税込 一、〇七八)



鶏天丼



びつくり天丼(特)



鰻重(特)

当店  
名物

なべや  
鍋焼きうどん

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、ぜいたく

五目なべ焼きうどん

一、五八〇  
(税込一、七三八)

海老天、筍、海老、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！

肉だんごなべ焼きうどん

一、一八〇  
(税込一、二九八)

鶏ねぎなべ焼きうどん

一、〇八〇  
(税込一、一八〇)

牛鍋風なべ焼きうどん

一、四八〇  
(税込一、六二八)

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

ご一緒にどうぞ

炊き込みごはん

一五〇  
(税込一六五)

# 温かいうどん

うどん  
大盛り  
十一〇〇  
(税込二二〇〇)

## 当店名物 肉だんごうどん

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

(税込一、〇四五)  
九五〇

## 天ぷらうどん

海老天、イカ天、鶏天、野菜天二種

(税込一、五二八)  
一、三三八〇

## 海老天うどん

海老天三本、野菜天

(税込一、五二八)  
一、三三八〇

## 牛ごぼううどん

(税込一、〇七八)  
九八〇

## 鶏柚子うどん

(税込一、〇三三)  
九三〇

## 豚生姜うどん

(税込一、〇三三)  
九三〇

## 梅おぼろ昆布うどん

(税込一、〇四五)  
九五〇

## でっかい おきつねさんうどん

(税込九六八)  
八八〇

## 担担うどん

(税込一、〇四五)  
九五〇

## 担担ぶつかけうどん (汁無し担担うどん)

(税込一、〇四五)  
九五〇

## かけうどん

(税込七四八)  
六八〇



肉だんごうどん



担担うどん

当店のうどんは

国産小麦にこだわり

製麺しました。

仕上がりはもちもちで

つるりとした喉越しも

美味しさの特長です。

# 冷たいうどん

うどん  
大盛り  
十一〇〇  
(税込二二〇)

## 【ぶっかけうどん】

鰻とろろ

ぶっかけうどん

一、二八〇  
(税込一、四〇八)

牛しゃぶポン酢

ぶっかけうどん

九八〇  
(税込一、〇七八)

豚しゃぶポン酢おろし

ぶっかけうどん

九八〇  
(税込一、〇七八)

むし鶏柚子

ぶっかけうどん

九三〇  
(税込一、〇三三)

おたぬきさんとわかめ

ぶっかけうどん

八五〇  
(税込九三三)

納豆、たまご

ぶっかけうどん

八五〇  
(税込九三三)

おろし

ぶっかけうどん

七四〇  
(税込八二四)

ぶっかけうどん

六八〇  
(税込七四八)

ご一緒どうぞ

炊き込みごはん

一五〇  
(税込一六五)

◆天ぷら五種盛合せ

海老天、イカ天  
鶏天、野菜天二種

七八〇  
(税込八五八)

◆天ぷら三種盛合せ

穴子天、鶏天、野菜天

五八〇  
(税込六三三)

◆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)

### 追加の具

梅干し

一五〇  
(税込一六五)

生卵・温玉

各一〇〇  
(税込一一〇)

おろし

一〇〇  
(税込一一〇)

大ねぎ

一〇〇  
(税込一一〇)

わかめ

一〇〇  
(税込一一〇)

納豆

一〇〇  
(税込一一〇)

おぼろ昆布

二五〇  
(税込二七五)

とろろ

二〇〇  
(税込二二〇)

替え玉 桶一杯 十四八〇  
(税込 五二八)

# 【つけもりうどん】

汁はあったか  
うどんは冷たく

当店名物

## 肉だんごつけ汁うどん

九五〇  
(税込 一、〇四五)

## 豚肉つけ汁うどん

九五〇  
(税込 一、〇四五)

## 担担つけ汁うどん

九五〇  
(税込 一、〇四五)

# 【桶もり冷やしうどん】

汁もうどんも、  
キリッと冷たく

## 天ぷらうどん

一、三三八〇  
(税込 一、五二八)

海老天、イカ天、鶏天、野菜天二種

## 海老天うどん

一、三三八〇  
(税込 一、五二八)

えび  
海老天三本、野菜天

## 薬味もりうどん

八八〇  
(税込 九六八)

## もりうどん

六八〇  
(税込 七四八)



天ぷら桶盛りうどん



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

# 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)

クリームあんみつ

フルーツ、あんこを添えた日本の伝統デザート  
アイスの味をバニラ・塩バニラからお選びいただけます

六二〇  
(税込六八二)

井 天婦羅 饅頭

# 鶴亀屋

〒111-0033 東京都台東区花川戸 1-4-1 EKIMISE 7F

TEL/FAX 03-6802-8490