

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 四二二)

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

三八〇
(税込 四一八)



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

五五〇
(税込 六〇五)

蓮根のきんぴら

四二〇
(税込 四六二)

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)

柚子キヤベツ

三八〇
(税込 四一八)

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 四一八)

きゅうりの一本漬

三五〇
(税込 三八五)

枝豆

三八〇
(税込 四一八)

ピリ辛こんにゃく

三八〇
(税込 四一八)

ちくわ天

四八〇
(税込 五二八)

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

ブレン 五八〇
(税込 六三八)

油淋ソース 六二〇
(税込 六九三)

葱ダレ 六二〇
(税込 六九三)

うどんと一緒にも

天ぷら

盛合せ

天ぷら

五種盛合せ

海老天、イカ天、鶏天
おまかせ野菜天二種

九八〇
(税込 一〇七八)

天ぷら

三種盛合せ

穴子一本天
おまかせ野菜天二種

七八〇
(税込 八五八)

野菜天ぷら

盛合せ

本日のおまかせ
野菜天いろいろ

六八〇
(税込 七四八)



野菜天ぷら盛合せ



天ぷら五種盛合せ



おばん菜イメージ

写真はイメージです。2203



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

**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/冷)、漬け物

一、四八〇
(税込一、六二八)



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、二八〇
(税込一、四〇八)



天ぷら盛り膳

天ぷらうどん(温/冷)
(別盛り)
(海老天二本、イカ天、
鶏天、野菜天二種)

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、二八〇
(税込一、四〇八)

**替え玉 桶一杯 十四八〇
(税込五二八)**

【つけ盛りうどん】 汁はあったかうどんは冷たく

鴨南蛮つけ汁うどん……………一、三〇〇
(税込一、四三〇)

豚肉つけ汁うどん……………八八〇
(税込九六八)

担担つけ汁うどん……………九八〇
(税込一〇七八)

【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)

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……………九〇〇
(税込九九〇)

盛りうどん……………七三〇
(税込八〇三)



梅干し	生卵
おろし	温玉
とろろ	ねぎ
おぼろ昆布	納豆
(税込二〇〇)	(税込一五〇)
(税込二〇〇)	(税込一六五)



◆追加の具
◆天ぷら三種盛合せ 穴子一本天 おまかせ野菜天二種 七八〇 (税込八五八)
◆野菜天ぷら盛合せ 本日のおまかせ 野菜天ぷら 六八〇 (税込七四八)



◆天ぷら五種盛合せ 海老天、イカ天、鶏天 おまかせ野菜天二種 九八〇 (税込一〇七八)
◆天ぷら三種盛合せ 穴子一本天 おまかせ野菜天二種 七八〇 (税込八五八)
◆野菜天ぷら盛合せ 本日のおまかせ 野菜天ぷら 六八〇 (税込七四八)

当店名物

銅焼うどん

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、五八〇
(税込一、七三八)

海老天(二本)、椎茸、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！



鶏ねぎ なべ焼うどん

一、一八〇
(税込一、二九八)

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



肉だんご なべ焼うどん

一、二八〇
(税込一、四〇八)

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



牛鍋風 なべ焼うどん

一、五八〇
(税込一、七三八)

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

温かいうどん

うどん
大盛り
+一〇〇
(税込二〇〇)

当店名物

肉だんごうどん

一、〇〇〇
(税込一、一〇〇)

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したかい味です

海老天うどん

特(海老五本、おまかせ野菜)
並(海老二本、おまかせ野菜)

一、六八〇
(税込一、八四八)
一、二八〇
(税込一、四〇八)

天ぷらうどん

特(海老三本、イカ、鶏、おまかせ野菜)
並(海老一本、イカ、鶏、おまかせ野菜)

一、五八〇
(税込一、七三八)
一、二八〇
(税込一、四〇八)

九条葱と牛肉うどん

一、三八〇
(税込一、五三八)

鴨南蛮うどん

一、三〇〇
(税込一、四二〇)

鶏柚子うどん

九八〇
(税込一、〇七八)

梅おぼろ昆布うどん

九八〇
(税込一、〇七八)

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

イニ精いかがですか
炊き込みごはん
(税込二七五)

◆天ぷら五種盛合せ
海老天、イカ天、鶏天
おまかせ野菜天二種
九八〇
(税込一、〇七八)

◆天ぷら三種盛合せ
穴子一本天
おまかせ野菜天二種
七八〇
(税込八五八)

◆野菜天ぷら盛合せ
本日のおまかせ
野菜天ぷら
六八〇
(税込七四八)

追加の具

梅干し 生卵
(税込二〇〇) (税込二〇〇)

おろし 温玉
(税込二〇〇) (税込二〇〇)

とろろ ねぎ
(税込二〇〇) (税込二〇〇)

おぼろ昆布 納豆
(税込二〇〇) (税込一六五)

冷たいうどん

うどん 大盛り
+1000
(税込2000)

【ぶっかけうどん】 ご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 1,280 (税込1,408)

豚とろろぶっかけうどん 1,000 (税込1,100)

むし鶏柚子ぶっかけうどん 980 (税込1,078)

担担ぶっかけうどん (汁無し担担うどん) 980 (税込1,078)

おたぬきさんとわかめぶっかけうどん 830 (税込913)

納豆、たまごぶっかけうどん 830 (税込913)

おろしぶっかけうどん 800 (税込880)

ぶっかけうどん 730 (税込803)



牛しゃぶポン酢ぶっかけうどん



※季節により青柚子使用
むし鶏柚子ぶっかけうどん



担担ぶっかけうどん



納豆、たまごぶっかけうどん



おたぬきさんとわかめぶっかけうどん



豚とろろぶっかけうどん



天井とお重

小うどん付き (温/冷)

おどろきの 特 2,380 (税込2,618)

びっくり天井 上 1,800 (税込1,980)

海老天、穴子天、キス天、おまかせ野菜天いろいろ



びっくり天井(特)

天井

(小うどん付)

海老天、イカ天、おまかせ野菜天いろいろ 1,380 (税込1,518)

鶏天井

(小うどん付)

鶏天、おまかせ野菜天いろいろ 1,000 (税込1,100)

鰻重

(小うどん付)

特 3,380 (税込4,118)
上 2,250 (税込2,750)
並 1,800 (税込1,980)

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。



天井



鶏天井



鰻重(特)