

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

七六〇

ゆで豚ポン酢

六二〇

長芋サクサク揚げ

五八〇

茄子の揚げ出し

五八〇

ばくだん
ポテトサラダ

五八〇

豚しゃぶサラダ

七八〇

鶏皮葱ダレポン酢

六二〇

蒸し鶏葱ダレ

六八〇

里芋からあげ

五二〇

トマト葱ダレ

六四〇

柚子キャベツ

四八〇

大判さつま揚げ

六四〇

たたききゅうり

四八〇

きゅうりの二本漬

四二〇

枝豆

四八〇

ピリ辛こんにゃく

四八〇

ごぼうからあげ

五二〇

ゲソ揚げ

五八〇

お母さんの
玉子焼き

六八〇

鶏からあげ

七二〇

うどんとご一緒にも

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

一、二〇〇

天ぷら

三種盛合せ

穴子一本天
おまかせ野菜天二種

八八〇

野菜天ぷら

盛合せ

本日のおまかせ
野菜天いろいろ

八二〇



野菜天ぷら盛合せ



天ぷら五種盛合せ



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/冷)、漬け物

一、六五〇



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、四二〇



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)

いろいろおばん菜三種

炊き込みごはん

一、七五〇



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、四二〇





天丼とお重

小うどん付き
(温/冷)

おどろき、ごちそう山盛り
はみ出る美味さ！

びつくり天丼

(小うどん付)

海老天、穴子天、キス天、おまかせ野菜天いろいろ

特 二、六八〇
上 一、九八〇



びつくり天丼<特>

天丼

(小うどん付)

海老天、イカ天、
おまかせ野菜天いろいろ

一、五二〇

鶏天丼

(小うどん付)

鶏天、おまかせ野菜天いろいろ

一、二二〇

鰻重

(小うどん付)

江戸の頃より鰻といえは滋味滋養。
元気の出るご馳走です。

特 四、一八〇
上 三、一八〇
並 二、一八〇

一緒にどうぞ

おばんざいセット

五〇〇



鰻重<特>



鶏天丼



天丼

温かいうどん

うどん
大盛り
十二二〇

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ったかい味です

一、二五〇

海老天うどん 〈天ぷら別盛り〉

特(海老五本、おまかせ野菜)
並(海老二本、おまかせ野菜)

一、八五〇
一、四二〇

天ぷらうどん 〈天ぷら別盛り〉

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、七五〇
一、四二〇

牛すぼろうどん

一、四二〇

鶏柚子うどん

一、二二〇

豚生姜うどん

一、二八〇

梅おぼろ昆布うどん

一、二二〇

椿すずめ名物の肉だんごうどんや、天ぷらうどん、鶏柚子うどんの定番から、
人気の担々うどんなど変わりうどんまで豊富に取り揃えました
少し贅沢に食べたいときは五目なべ焼うどんもおすすめてです



鶏柚子うどん



肉だんごうどん

二階にいかがですか

◆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

一、二〇〇

◆天ぷら 三種盛合せ

穴子一本天
おまかせ野菜天二種

八八〇

◆野菜天ぷら 盛合せ

本日のおまかせ
野菜天ぷら盛合せ

八二〇



野菜天ぷら盛合せ

天ぷら五種盛合せ

カレーうどん

九八〇

でっかいおきつねうどん

九八〇

担担^{たんたん}うどん

一、一〇〇

とろろ月見うどん

一、一〇〇

明太釜玉うどん

一、二〇〇

卵とじうどん

八八〇

かけうどん

八五〇

名代せいたく

五目なべ焼うどん

一、七二〇

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

一緒にどうぞ

おばんざいセット

五〇〇



ミニ天丼

四八〇



炊き込みごはん

二七〇



五目なべ焼うどん



担担うどん

追加の具

梅干し

一〇〇

おろし

一三〇

とろろ

二五〇

おぼろ昆布

一三〇

生卵

一三〇

温玉

一三〇

ねぎ

一〇〇

納豆

一五〇

食後にどうぞ

バニラアイス

三三〇

冷たいうどん

うどん
大盛り
+1100

【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

1、140

豚とろろぶっかけうどん

1、180

むし鶏柚子ぶっかけうどん

1、110

担担^{たんたん}ぶっかけうどん(汁無し担担うどん) 1、100

おたぬきさんと

わかめぶっかけうどん

九六〇

納豆、たまごぶっかけうどん

九六〇

おろしぶっかけうどん

九二〇

ぶっかけうどん

八五〇



担担ぶっかけうどん



※季節により青柚子使用

むし鶏柚子ぶっかけうどん



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

【つけ盛りうどん】
汁はあつたか
うどんは冷たく

替え玉 桶一杯
十五五〇

豚肉つけ汁うどん
一、一〇〇

担担つけ汁うどん
一、一〇〇

【桶盛り冷やしうどん】
汁もうどんも
キリッと冷たく

替え玉 桶一杯
十五五〇

海老天うどん 〈天ぷら別盛り〉
特 一、八五〇
並 一、四二〇

天ぷらうどん 〈天ぷら別盛り〉
特 一、七五〇
並 一、四二〇

山かけとろろつけうどん
一、〇八〇

薬味盛りうどん
九八〇

盛りうどん
八五〇

一緒にどうぞ



おばんざい
セット
五〇〇

ミニ
天丼
四八〇

炊き込み
ごはん
二七〇



薬味盛りうどん



天ぷらうどん



豚肉つけ汁うどん

一緒に
いかがですか

◆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
一、二〇〇

◆天ぷら三種盛合せ
穴子一本天
おまかせ野菜天二種
八八〇

◆野菜天ぷら盛合せ
本日のおまかせ
野菜天ぷら
盛合せ
八二〇

食後にどうぞ

バナラアイス 三五〇

追加の具

梅干し 生卵 一〇〇 二〇〇

おろし 温玉 二〇〇 二〇〇

とろろ ねぎ 二五〇 一〇〇

おぼろ昆布 納豆 二三〇 一五〇

お飲み物

【ビール】

生ビール……………六八〇
 (アサヒスーパードライ)

瓶ビール……………七二〇
 (アサヒスーパードライ)

【割り酒】

ハイボール……………五二〇
 レモンサワー……………五二〇
 グレープフルーツサワー……………五二〇
 ウーロンハイ……………五二〇
 梅酒ソーダ割……………五二〇

【焼酎】

ソーダ割り+一〇〇

富乃宝山(芋)……………七二〇

紫の赤兎馬(芋)……………六二〇

明る(農村(芋))……………六二〇

一粒の麦(麦)……………六二〇

五合瓶 900ml

金黒(芋)……………二、二〇〇

一番札(麦)……………二、二〇〇

炭酸ソーダ一本二〇〇

【日本酒】

雪の茅舎……………六八〇
 山廃純米<秋田県>

澤乃井大辛口……………六六〇
 純米酒<東京都>

大七……………六八〇
 純米生酛<福島県>

船中八策……………七八〇
 純米酒<高知県>

出雲月山……………六八〇
 純米酒<島根県>

浦霞……………七〇〇
 純米酒<宮城県>

午後4時から限定!

今日も一日おつかれさまです

ばんしやく

晩酌セット

二、二〇〇

おまかせ
 おばん菜三品、
 お酒一杯付き



コカ・コーラ……………三五〇
 ジンジャーエール……………三五〇
 オレンジジュース……………三五〇
 アップルジュース……………三五〇
 グレープフルーツ……………三五〇
 ジュース……………三五〇
 ウーロン茶……………三五〇
 ノンアルコールビール……………五五〇
 (アサヒドライゼロ)