

# 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

ゆで豚ポン酢 六四〇 たたききゅうり 四二〇

長芋サクサク揚げ 六四〇 きゅうりの二本漬 四二〇

茄子の揚げ出し 五三〇 枝豆 四二〇

豚しゃぶサラダ 七五〇 フライドポテト 六六〇

蒸し鶏葱ダレ 六四〇 ゲソ揚げ 五三〇

大判さつま揚げ 六四〇 鶏からあげ 七五〇

お母さんの  
玉子焼き 六四〇

うどんとご一緒どうぞ

## 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、三三〇

天ぷら  
三種盛合せ

穴子一本天  
おまかせ野菜天二種  
九七〇

野菜天ぷら  
盛合せ

本日のおまかせ  
野菜天いろいろ  
九一〇



野菜天ぷら盛合せ



天ぷら三種盛合せ



天ぷら五種盛合せ



椿すずめの  
おすすすめ膳

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、五二〇



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、八五〇



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、五二〇





# 天井とお重

ごはん  
大盛り  
十一五〇

おどろき、ごちそう山盛り  
はみ出る美味さ！

## びつくり天井

海老天、穴子天、キス天  
おまかせ野菜天いろいろ

特 二、九五〇  
上 二、二八〇



びつくり天井〈特〉

## 天井

海老天、イカ天、  
おまかせ野菜天いろいろ

一、三〇〇

## 鶏天井

鶏天、おまかせ野菜天  
いろいろ

一、二九〇

## 鰻重

江戸の頃より  
鰻といえば滋味滋養。  
元氣の出るご馳走です。

特 四、二八〇  
上 三、〇八〇  
並 一、九六〇

一緒にどうぞ

## おばんざいセット

五三〇

## 小うどん(温/冷)

三九〇



鰻重〈特〉



鶏天井



天井

# 温かいうどん

うどん  
大盛り  
十一四〇

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、二二〇

## 海老天うどん 〈天ぷら別盛り〉

特(海老五本、おまかせ野菜)

並(海老三本、おまかせ野菜)

一、八五〇

一、五二〇

## 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、七四〇

一、五二〇

## 鶏柚子うどん

一、二九〇

## 豚生姜うどん

一、二九〇

## 梅おぼろ昆布うどん

一、二九〇

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すめです



鶏柚子うどん

※季節により青柚子使用



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、三三〇

### ◆天ぷら 三種盛合せ

穴子一本天  
おまかせ野菜天二種

九七〇

### ◆野菜天ぷら 盛合せ

本日のおまかせ  
野菜天ぷら盛合せ

九二〇



野菜天ぷら盛合せ



天ぷら五種盛合せ

カレーうどん

一〇八〇

でっかいおきつねうどん

一〇八〇

担担<sup>たんたん</sup>うどん

一、一九〇

とろろ月見うどん

一、三〇〇

明太釜玉うどん

一、三〇〇

卵とじうどん

九四〇

かけうどん

八七〇

名代せいたく

五目なべ焼うどん

一、七四〇

これぞなべ焼きうどん！  
具材は季節によって変わります。

一緒にどうぞ

おばんざいセット

五三〇



ミニ天丼

五三〇



炊き込みごはん

三三〇



五目なべ焼うどん



担々うどん

追加の具

梅干し

一七〇

おろし

二二〇

とろろ

二八〇

おぼろ昆布

三二〇

生卵

一四〇

温玉

一四〇

ねぎ

二一〇

納豆

一七〇

食後にどうぞ

バニラアイス

三九〇

# 冷たいうどん

うどん  
大盛り  
十一四〇

## 【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、五二〇

豚とろろぶっかけうどん

一、二九〇

むし鶏柚子ぶっかけうどん

一、二九〇

担担<sup>たんたん</sup>ぶっかけうどん(汁無し担担うどん) 一、二九〇

おたぬきさんと

わかめぶっかけうどん

九九〇

納豆、たまごぶっかけうどん

九九〇

おろしぶっかけうどん

九七〇

ぶっかけうどん

八七〇



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、一九〇

担担つけ汁うどん  
一、一九〇

【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、五二〇

天ぷらうどん 〈天ぷら別盛り〉  
特 一、七四〇  
並 一、五二〇

山かけとろろつけうどん  
一、二〇〇

薬味盛りうどん  
一、〇八〇

盛りうどん  
八七〇

一緒にどうぞ



追加の具	
梅干し	生卵
一七〇	一四〇
おろし	温玉
二二〇	一四〇
とろろ	ねぎ
二八〇	二一〇
おぼろ昆布	納豆
三三〇	一七〇

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、三三〇

◆天ぷら三種盛合せ  
穴子一本天  
おまかせ野菜天二種  
九七〇

◆野菜天ぷら盛合せ  
本日のおまかせ  
野菜天ぷら  
盛合せ  
九一〇

食後にどうぞ  
バニラアイス 三九〇

# お飲み物

## 【ビール】

生ビール……………七七〇  
 (アサヒスーパードライ)

瓶ビール……………八三〇  
 (アサヒスーパードライ)

## 【割り酒】

ハイボール……………六二〇

レモンサワー……………六二〇

グレープフルーツサワー…六二〇

ウーロンハイ……………六二〇

梅酒ソーダ割……………六二〇

午後4時から限定!

今日も一日おつかれさまです

ばんしゃく

# 晩酌セット

八三三〇 (税込)

おまかせ  
 おばん菜三品、  
 お酒一杯付き



## 【焼酎】

富乃宝山(芋)……………七七〇

一粒の麦(麦)……………七二〇

ソーダ割り+二〇

## 【日本酒】

雪の茅舎……………八三〇

山廃純米(秋田県)

澤乃井大辛口……………八三〇

純米酒(東京都)

出雲月山……………八三〇

純米酒(島根県)

# ソフトドリンク

コカ・コーラ……………四四〇

ジンジャーエール……………四四〇

オレンジジュース……………四四〇

アップルジュース……………四四〇

ウーロン茶……………四四〇

ノンアルコールビール…六六〇

(アサヒドライゼロ)