

温かいものと冷たいものをお選びください。

クリームのおうどん



麺にからまる深い味わい。絶品のおいしさ。

30 明太子のおうどん (温・冷)



海老、鶏肉、明太子、貝柱。クリームを存分にご堪能ください。

1,380



明太子の旨味がクリームに広がるおうどん。

38 明太子クリームのおうどん 1,430



山芋をたっぷりと…。わさびの風味でお召し上がりください。

31 山かけのおうどん (温・冷) 1,030



天扶良とさっぱりとした大根おろしがよく合います。

32 天おろしのおうどん (温・冷) 1,580



濃厚クリームと鶏肉との相性をお愉しみください。

39 鶏クリームのおうどん 1,430



貝柱の旨味がクリームを引き立てています。絶品のおうどん。

40 貝柱クリームのおうどん 1,430



揚げたて天扶良を別添えで…。山芋との相性も、絶妙です。

33 天山かけのおうどん (温・冷) 1,580



やわらかな鴨肉の豊かな旨味。焼き葱の風味も格別です。

34 鴨汁のおうどん (温・冷) 1,430



クリームと相性の良い海老の風味。味わい深いおうどん。

41 海老クリームのおうどん 1,430



厚切りベーコンの旨味と濃厚なクリームの味わい。

42 カルボナーラのおうどん 1,530



濃厚な牛肉の旨味を存分に味わうおうどん。

35 肉汁のおうどん (温・冷) 1,430



さっぱりとした口当たりのおうどん。大根の風味をお愉しみください。

36 おろしのおうどん (温・冷) 1,030



特製 鍋焼きのおうどん



グツグツ熱々のおいしさ。出汁の旨味もお愉しみください。

43 鍋焼きのおうどん

1,700



合わせ味噌の深い味わい。海老天も入って、具沢山。

44 味噌煮込みのおうどん 1,700



鍋仕立て、熱々のおいしさ。新鮮なもつのお旨味をお愉しみください。

45 もつ煮込みのおうどん 1,650

トッピング

ご注文いただいたおうどんに、お好きなトッピングを追加いたします。

46 うどんポン(1個)	100	55 昆布	230	64 明太子	380
47 大根おろし	150	56 玉子とじ	230	65 脂かす	380
48 餡かけ	120	57 温泉玉子	230	66 鶏つくね	380
49 粉チーズ	200	58 海老天	300	67 貝柱	380
50 梅干	230	59 きつね	300	68 牛すじ	400
51 月見	200	60 鶏肉	350	69 かつ	530
52 すだち	250	61 山芋とろろ	350	70 牛肉	600
53 焼き餅	230	62 海老	350	71 シャブ肉	980
54 若布	230	63 海老フライ	350		

TsuruTonTan
UDON NOODLE Brasserie
つるたん

KARUIZAWA JAPAN

四国 讲岐地方には弘法大師 空海にまつわる古い言い伝えがあります。

讲岐地方は空海の故郷で、遣唐使の留学僧として唐へ渡った空海が、うどんの製法を日本へ持ち帰り、故郷の貧しい民衆を救ったと言われています。

そのような伝説が残る讲岐、現在の四国 香川で生まれ育った先代店主が、故郷讲岐のうどんに惹かれ、当時大阪では一般的ではなかったコシのある本格手打ちうどんの店「本家さぬき」を1979年大阪・宗右衛門町に開業。

時は流れ1989年、まったく新しいうどん店として生まれ変わった。風情を感じる外観と設え。従業員は作務衣と足袋の姿。

そして、立杭の窯元にお願いした大きなうどん鉢。このお店が「麵匠の心つくしつるとんたん」の始まりであり原点と言えます。

お客様に、いつもおいしいおうどんをお召し上がりいただきため出汁は、北海道の寒く冷たい厳しい海が育てた肉厚の昆布と、上質のかつお節から生まれる繊細な味わい。麺は、それぞれのお店で匠の技により、打ちたて、切りたて、湯がきたてを信条に、最良の口当たりと喉越しをお届けしています。共に、唯一無二のおいしさと、三十年近い年月お客様に親しまれています。まさに、日本一おいしいおうどんをご提供する、JAPANESE UDON NOODLE Brasserie。それが、「麵匠の心つくしつるとんたん」です。



おうどん

当店のおうどんは、全てあげたちのうどんをお召し上がりいただいております。通しあげ細麺もございますので、ご注文の際にお申し付けくださいませ。おうどんは、一つ半、二ツとお気軽にお申し付けくださいませ。(三ツ玉迄、別途料金は頂戴いたしません。)



糖質が気になる方に
TsuruTonTan
LOCABO
Udon
つるとんたんロカボうどん
おいしくてカラダに優しい
Delicious and healthy

全てのおうどんを低糖質の
つるとんたんロカボうどんに
変更できます。
Any udon may be switched to low-carb udon.



きつね、天扶良、牛肉、玉子とじ…。豪華なおうどん。

1 きつね、天扶良、肉、若布、玉子とじ つるとん三昧

1,980



甘辛く煮た、やわらかな薄揚げ。大阪の味。

2 大判きつねのおうどん 880



肉の旨味と野菜の甘味。深い味わいのおうどん。

3 すき焼きのおうどん 1,700



揚げたての天扶良を別盛りで…。定番のおいしさをお愉しみください。
8 天扶良のおうどん 1,580



明太子の風味と、餡かけのなめらかな口当たり。人気のおうどん。
9 明太餡かけ玉子とじのおうどん 1,450



喉ごしと香り。麺本来を味わう定番のざる。
20 ざるのおうどん 880



揚げたての天扶良と麺本来のおいしさ、天ざる。
21 天ざるのおうどん 1,580



たっぷりの野菜と豚肉。白湯仕立てのおうどん。
10 具沢山ちゃんぽんのおうどん 1,530



磯の香漂う定番のおいしさ。
11 若布のおうどん 880



梅の香りと酸味。さっぱりとしたざるのうどん。
22 紀州南高梅 梅ざるのおうどん 1,030



さっぱりとしたすだちの酸味で味わうシンプルなおうどん。
23 徳島直送すだちのおうどん 1,030



鶏本来のおいしさをお愉しみください。
12 国産鶏 鶏のおうどん 1,180



出汁に染み渡る脂かすの旨味。お愉しみいただきたいおいしさ。
13 浪花 脂かすのおうどん 1,180



海老フライ、牛すじ、かつ…。贅沢なおうどん。
24 カレー三昧のおうどん 1,980



創業以来、変わらないルーの味わい。伝統のおいしさをお愉しみください。
25 秘伝 カレーのおうどん 1,180



やわらかなしゃぶ肉をたっぷりと…。贅沢なおうどんです。
14 しゃぶ肉のおうどん 1,700



鴨肉と鴨つくね、二種の味わいをお愉しみください。
15 鴨のおうどん 1,430



風味あふれる大ぶりの海老フライ。サクサクとした食感をお愉しみください。
26 海老フライカレーのおうどん 1,480



ジューシーなかつと濃厚なルーの味わい。人気の定番です。
27 かつカレーのおうどん 1,480



梅の酸味が出汁に染み渡ります。あっさりとした一品です。
4 紀州南高梅 梅干のおうどん 1,030



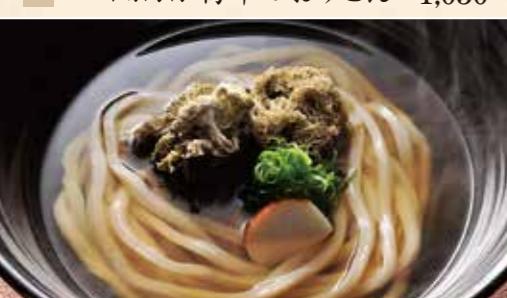
絶妙な火加減から生まれる玉子の口当たり。奥の深いおうどんです。
5 玉子とじのおうどん 880



上質の牛肉がたっぷり。旨味あふれるおうどん。
28 国産牛ロースしゃぶ肉カレーのおうどん 1,780



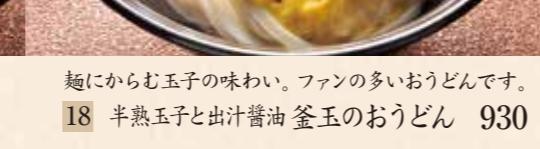
甘辛く煮込んだ牛すじとコンニャク。カレーの旨味が深まります。
29 牛すじカレーのおうどん 1,480



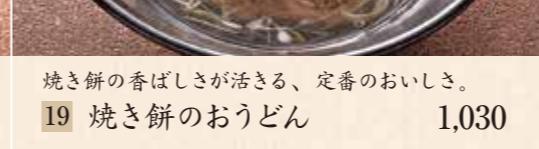
シンプルな味わい。定番のおいしさをどうぞ…。
6 昆布のおうどん 880



旨味あふれる、人気のおうどん。たっぷりの牛肉が味の決め手です。
7 肉のおうどん 1,150



麺にからむ玉子の味わい。卵の多いおうどんです。
18 半熟玉子と出汁醤油釜玉のおうどん 930



焼き餅の香ばしさが活きる、定番のおいしさ。
19 烹き餅のおうどん 1,030