

つるとんたんは1989年の創業以来、大阪、東京、世界へと進出し、これまで時代と共に成長し続けてきました。

三十年以上変わらず受け継がれてきた匠の技により、打ちたて、切りたて、そし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。つるとんたんのうどんには、長い歴史と職人の強い想いが練り込まれています。



テイクアウトのご利用方法

ご注文はお電話もしくは専用サイトよりお願いいたします。

TEL : 0267-42-0026

専用サイトより事前にご注文いただくことで、店舗にてスムーズにお受け取りいただけます。



お受け取り場所

つるとんたん UDON NOODLE Brasserie KARUIZAWA JAPAN
〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢旧軽井沢 813-10

お受け取り可能時間

11時~21時まで

当日ご予約締切

20時まで

※うどんなどはご注文後、15~20分ほどお時間を頂戴いたします。
※薫香焼き・オードブルはご注文後、1時間~1時間半ほどお時間を頂戴いたします。

デリバリーのご予約も承ります

冬季限定(11/1~4/15) 配達料1,000円で承っております。
ご希望のお客様は2日前の15時までにご連絡くださいませ。
出張ケータリングも承っております。



つるとんたん UDON NOODLE Brasserie KARUIZAWA JAPAN

〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢旧軽井沢 813-10

TEL : 0267-42-0026 FAX : 0267-42-2600

営業時間 7:00~22:00 (L.O.21:30) [7:00~10:30は朝食のみの営業]

※2023年11月13日~2024年4月15日まで朝食は土、日、祝のみの営業です。

※冬季期間中、時短営業いたしますのでご了承くださいませ。

1F: レストランエリア 61席、テラスエリア 12席

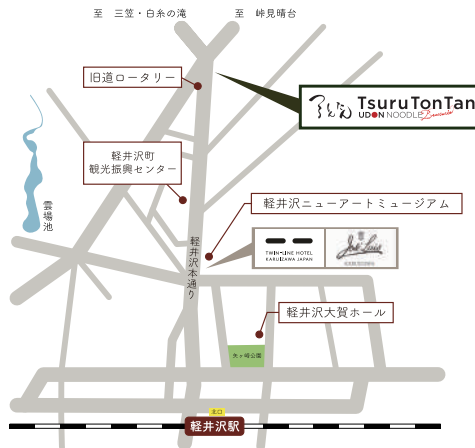
2F: レストランエリア 94席、テラスエリア 14席



Official Website



Instagram



TWIN-LINE HOTEL
KARUIZAWA JAPAN

TWIN-LINE HOTEL 1F José Luis KARUIZAWA

〒389-0100 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 1151-11

ご予約・お問い合わせ Tel.0267-42-2121 (HOTEL)
Tel.0267-41-6828 (RESTAURANT)

Official Website



TAKE OUT MENU

TEL : 0267-42-0026

ご注文はこちら



TsuruTonTan
UDON NOODLE Brasserie
つるとんたん
KARUIZAWA JAPAN

バーベキューを思わせる香り豊かな味わい

特選お肉の盛り合わせ

2~3人前 11,000円

香ばしく焼き上げたお肉を、
林檎やくるみを燻して香りをつけたオリジナルのお料理です。
(2人前より承ります。)



メニュー例

- 和牛サーロイン
- 豚のスペアリブ
- 国産鶏もも肉と手羽先
- ラムチョップ
- ソーセージ

つるとんたん自慢の逸品を取り揃えました

特製オードブル

2~3人前 5,800円

バリエーション豊かなオードブル
セット。ご自宅やパーティーシーン
でもお楽しみいただけます。
(2人前より承ります。)



メニュー例

- 熟成フライドポテト
- 熟成ポテトサラダ
- 手羽先の唐揚げ
- 蒸し鶏の香味ソースかけ
- たたき胡瓜 etc.

名物の細巻やロール寿司を盛り合わせました

細巻・ロール寿司プレート

2~3人前 5,800円

名物の細巻と見た目にも華やかな
ロール寿司の盛り合わせ。
(2人前より承ります。)



メニュー例

- サーモンロール寿司
- 鮪ロール寿司
- 牛時雨高菜ロール寿司
- 海老サラダ巻
- ねぎとろ巻 etc.

デリバリーのご予約も承ります

冬季限定 (11/1~4/15) 配達料 1,000円で承っております。
ご希望のお客様は2日前の15時までにご連絡くださいませ。
出張ケータリングも承っております。

※写真はイメージです。 ※表示価格はすべて税込です。
※イートイン・テイクアウトにより消費税が異なります。

お家で簡単 お鍋セット

お鍋に必要な具材やお出汁をセットにいたしました。風呂敷に包み、
真心を込めてご用意いたします。べはつるとんたん自慢のおうどんを
お楽しみください。(2人前より承ります。)

うどんすきのお鍋

2~3人前 9,000円

しゃぶしゃぶのお鍋

2~3人前 13,000円

すき焼きのお鍋

2~3人前 13,000円



うどんすきのお鍋



すき焼きのお鍋

テイクアウト限定のお鍋

国産豚と信州鹿の胡麻味噌鍋

1人前 6,500円

合わせ味噌の深い味わいに胡麻の香りが際立つお出汁。
旨味あふれる豚肉と地元信州のあっさりとした鹿肉が相性
抜群の味わいです。(2人前より承ります。)

べの
うどん
付き

うどんのテイクアウト

定番のおうどん	大判 きつねのおうどん	1,280円
	平飼卵 玉子とじのおうどん	1,280円
	平飼卵 釜玉のおうどん	1,480円
	紀州南高梅 梅干のおうどん	1,480円
	国産鶏 鶏のおうどん	1,680円
	信州桜井和牛 肉のおうどん	1,880円
	信州桜井和牛 しゃぶ肉のおうどん	1,980円
冷たいうどん	平飼卵 明太餡かけ玉子とじのおうどん	1,780円
	信州桜井和牛 すき焼きのおうどん	1,980円
	ざるのおうどん	1,280円
	くるみたれ担々のおうどん	1,980円
	信州桜井和牛 肉汁のおうどん	1,980円
	徳島直送 すだちのおうどん	1,730円
	平飼卵 山かけの冷たいうどん	1,580円
カレーのうどん	辛味大根 おろしの冷たいうどん	1,680円
	明太子の冷たいうどん	1,780円
	秘伝 カレーのおうどん	1,480円
	かつカレーのおうどん	1,980円
	牛すじカレーのおうどん	1,880円
	信州桜井和牛 しゃぶ肉カレーのおうどん	1,980円
	美ヶ原高原 信州鹿かつカレーのおうどん	1,980円
クリームうどん	カルボナーラのおうどん	1,780円
	明太子クリームのおうどん	1,680円
	鶏クリームのおうどん	1,680円
	海老クリームのおうどん	1,680円

名物 細巻 / ロール寿司

鉄火巻	800円
ねぎとろ巻	800円
サーモンロール寿司	900円
鮪ロール寿司	900円
とろたくロール寿司	900円
牛時雨ロール寿司	900円
名物 つるとん巻き寿司 (ハーフ)	980円
名物 つるとん巻き寿司 (一本)	1,800円



ねぎとろ巻



サーモンロール寿司