

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

事前のご注文はお電話にて承ります。

TEL : 0267-42-0026

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・オードブルご注文はお時間がかかりますのでお電話にてご連絡ください。

デリバリーのご予約も承ります

配達料1,000円にてデリバリーも承っております。
ご希望のお客さまは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りますので、お気軽にご相談くださいませ。



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 10:30～22:00 (L.O.21:30) [7:00～10:30は朝食営業]

※冬季期間中は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

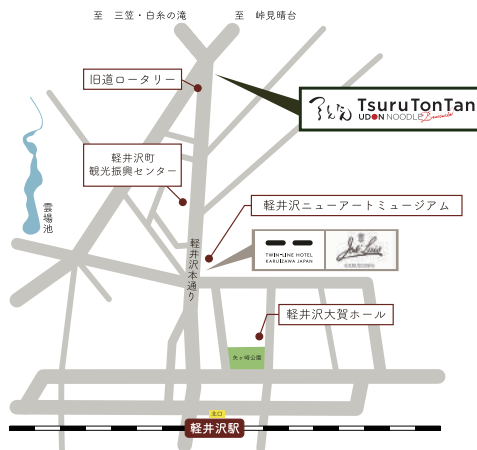
2F : レストランエリア 94席、テラスエリア 14席



Official
Website



Instagram



TWIN-LINE HOTEL
KARUIZAWA JAPAN

軽井沢でご宿泊をお考えの方は「TWIN-LINE
HOTEL KARUIZAWA JAPAN」へ

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



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。ご自宅やパーティション
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
- 鮭ロール寿司
- 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

配達料 1,000円にてデリバリーも承っております。

ご希望のお客さまは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りますので、お気軽にご相談くださいませ。

※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 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
冷たい うどん	信州桜井和牛 しゃぶ肉のおうどん	1,980 円
	平飼卵 明太鰯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

冷たい うどん	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
	辛味大根 おろしの冷たいうどん	1,680 円
カレー うどん	明太子の冷たいうどん	1,780 円

カレー うどん	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
鮭ロール寿司	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