

UDON



かけうどん Kake Udon

Just noodles and soup!

只有麵條跟高湯!

只有面和清汤!

면과 국물 만으로!

มีแค่เส้นและซุปร้อน!

yen



生じょうゆうどん Kijoyu Udon

Soy sauce instead of soup!

以醬油取代高湯!

用醬油來替代清湯!

국물 대신 간장으로!

ใช้โชยุแทนซุ!

yen



ざるうどん Zaru Udon

Dip in the soup and eat

沾湯頭品嘗。

蘸調味汁品嘗。

다시국물에 찍어서 먹습니다.

จุ่มลงในซุปร้อนก่อนรับประทาน

yen



肉うどん Niku Udon

With sweet, seasoned meat

含糖中帶鹹的肉片

加入帶有甜味的肉

달콤하게 조리된 쇠고기를 넣었습니다.

ใส่เนื้อที่มีรสหวานลงไปด้วย

yen



ぶっかけうどん Bukkake Udon

Pour the soup on and eat!

淋上高湯品嘗!

浇上浓厚的清汤品嘗!

국물을 뿌려서 먹는다!

ราดซุปร้อนรับประทาน!

yen



釜あげうどん Kamaage Udon

Dip the boiled noodles in the soup and eat

燙好的麵條沾高湯品嘗!

煮好的面蘸調味汁品嘗!

삶은 면을 국물에 찍어서 먹는다!

จุ่มเส้นลงในซุปร้อนก่อนรับประทาน!

yen



釜玉うどん Kamatama Udon

Mix hot udon noodles with raw egg.

把生雞蛋拌進熱騰騰的麵條裡享用

热乎乎的面拌上生鸡蛋

따끈한 면에 날계란을 묻힌다.

ตอกไข่ดิบลงบนเส้นร้อนๆ

yen



湯だめうどん Yudame Udon

Boiled udon noodles reheated in hot water

把燙過的麵重新加熱後品嘗!

將煮好的面再次加溫的烏冬面!

삶은 면을 다시 데운 우동!

ลวกเส้นอุด้งซ้ำอีกรอบก่อนรับประทาน!

yen



カレーうどん Curry Udon

Udon with curry soup

咖哩湯頭烏龍麵

咖喱汤汁的烏冬麵

카레수프 우동

อุด้งที่ใช้ซุปร้อน

yen

Side Dishes



てんぷら Tempura

Put various kinds of tempura on your udon!
種類繁多的烏龍麵配料!
可将各种类的天麸罗盛放在乌冬面上!
다양한 종류를 우동에 얹어서!
ใช้ตกแต่งหน้าอุด้งได้ทุกแบบ!

yen



おにぎり Onigiri

Onigiri are merely side dishes for udon!
此處的御飯糰是烏龍麵的配菜
这里的饭团是乌冬面的“下饭菜”
이곳에서는 우동의 반찬입니다.
เป็นเครื่องเคียงที่ท่านคู่กับอุด้ง

yen



かやくごはん Kayakugohan

Rice mixed with vegetables and mushrooms
把蔬菜、菇類拌進飯裡
在米饭里摻入蔬菜或蘑菇类
야채와 버섯을 섞은 밥
ข้าวที่นำไปคลุกกับผักและเห็ดต่างๆ

yen



おでん Oden

Hard-boiled eggs, konnyaku, and Japanese "daikon" radish stewed in udon soup
用烏龍麵湯高湯燉煮入味的白煮蛋、蒟蒻、白蘿蔔等!
使用乌冬面汤汁煮的鸡蛋、魔芋、白萝卜等!
우동국물에 조리된 계란, 곤약, 무 등!
ใช้ บุกและหัวไชเท้าที่ต้มในน้ำซุปรอด้ง!

yen



いなり寿司 Inarizushi

Sushi rice (rice seasoned with vinegar) wrapped in salty-sweet deep-fried tofu skin
以香甜「豆皮」包起壽司用醋飯
用稍微带有甜味的“油炸豆腐”包上寿司用米饭
초밥용 밥을 달콤한 '유부막'으로 싸 밥
ข้าวสำหรับทำซูชิที่ห่อด้วย "อะกะเกะ" ที่มีรสหวานเล็กน้อย

yen



ばら寿司 Barazushi

Sushi rice (seasoned with vinegar) mixed with seasonal ingredients.
把當令食材拌進醋飯裡
将各季节的时令食材摻合在寿司醋米饭中
계절의 재료를 섞은 초밥
วัตถุดิบตามฤดูกาลที่นำไปคลุกกับข้าวหมักน้ำส้มสายชู

yen

* Arrangement can vary by store

搭配方法隨店家而異
食品的搭配因餐館而異
어레인지는 가게마다 다릅니다.
การจัดเตรียมอาจแตกต่างกันไปตามแต่ละร้าน

Let's eat!

