

本町製麵所



เมนูกลางวัน



# เสิร์ฟเทมปุระที่ทอดในร้าน



กรุณาเขียนจำนวนเทมปุระที่ต้องการลงใบสั่งอาหาร

## เทมปุระรวม

ของแนะนำเจ้าของร้าน

เทมปุระรวม 7 ชนิด

(กุ้ง, มะเขือม่วง, เห็ดไมตะกะ, หอมใหญ่, ปลาช่อนทราย, ไช้ออนเซ็น และปลาหมึก)

เทมปุระรวม 12 ชนิด

(กุ้ง, มะเขือม่วง, เห็ดไมตะกะ, หอมใหญ่, ปลาช่อนทราย, ไช้ออนเซ็น, ปลาหมึก, รากบัว, ไข่, ชิงแดง, ปลาหมึกยักษ์ และมันหวาน)

เทมปุระรวม 20 ชนิด

(กุ้ง, มะเขือม่วง, เห็ดไมตะกะ, หอมใหญ่, ปลาช่อนทราย, ไช้ออนเซ็น, ปลาหมึก, รากบัว, ไข่, ชิงแดง, ปลาหมึกยักษ์, มันหวาน, ชูไม (ขนมจีบญี่ปุ่น), ปลาไหลทะเลต้ม, ซีส, ชิกุวะ, เห็ดหอม, เห็ดเข็มทอง, ท้องปลาแซลมอน และปลากะพงแดง)

## ชนิดผัก

หอมใหญ่ (2 ชิ้น)

มันหวาน

รากบัว (2 ชิ้น)

มะเขือม่วง (2 ชิ้น)

เห็ดไมตะกะ

ชิงดอง (1 ใบ)

เห็ดเข็มทอง

เห็ดหอม

## ชนิดปลา

ปลาหมึก

ปลาช่อนทราย

กุ้ง

ปลาหมึกยักษ์ (1 ตัว)

ปลาไหลทะเลต้ม

ท้องปลาแซลมอนที่ขึ้นชื่อ

ปลากะพงแดง (2 ชิ้น)

## ชนิดเนื้อ

ชูไม (ขนมจีบญี่ปุ่น)

เนื้อไก่

## อื่นๆ

เทมปุระไช้ออนเซ็น

ซีส

ชิกุวะ (1/2 ชิ้น)



เทมปุระไช้ออนเซ็น



ชุดเทมปุระ



ชุดเทมปุระไก่

## ชุดอุด้งกับเทมปุระ

---

### ชุดเทมปุระ

บุคคะเกะอุด้ง และเทมปุระรวม

(เทมปุระชิกุวะ, เทมปุระไซออนเซ็น, มะเขือม่วง, เห็ดไมตะเกะ, รากบัว และซิงแดง)

### ชุดเทมปุระไก่

บุคคะเกะอุด้ง และเทมปุระรวม

(เทมปุระไก่ 2 ชิ้น, เทปุระชิกุวะ, เทมปุระไซออนเซ็น, มะเขือม่วง, เห็ดไมตะเกะ, รากบัว และซิงแดง)

### ชุดเทมปุระกุ้ง

บุคคะเกะอุด้ง กับเทมปุระรวม เทมปุระกุ้ง

3 ชิ้น และเทมปุระเห็ดไมตะเกะ

### ชุดเทมปุระปลาไหลทะเลต้ม

บุคคะเกะอุด้ง กับปลาไหลทะเลต้ม

2 ชิ้น และเทมปุระเห็ดไมตะเกะ

## สั่งรวมกับข้าว

---

ข้าวหน้าไซออนเซ็น

ข้าวหน้ามันกุเขาบด

ข้าวสวย

## อุตังกลางคืน

คิตสึเนะอุตัง  
(อุตังใส่ฟองเต้าหู้ทอดรสหวาน)

อุเมวากะคอมบุอุตัง  
(อุตังใส่บัววย,  
สำหรับวะกะเมะ และสำหรับคอมบุ)

ออนตะมะวะกะเมะอุตัง

บุกคะเกะอุตัง

## ท้อปปีง

สำหรับคอมบุ

เทมปุระหัตไมตะเกะ

เทมปุระไก่

คิตสึเนะ

สำหรับวะกะเมะ

เทมปุระไข่อ่อนเซ็น

เทมปุระกุ้ง

เทมปุระปลาไหลทะเล

ไข่อ่อนเซ็น

บัววยของคิชู

เทมปุระชิกุวะ

เส้นพิเศษ

## ข้าว

เทมดั่งพิเศษ  
ข้าวราดน้ำซุปลากะพงแดง

ข้าวออนตะมะ

ข้าวโทโรโระ

ข้าวสวย ธรรมดา

เล็ก

พิเศษ



ข้าวราดน้ำซุปลากะพงแดง

# เทมดั่งพิเศษ

เริ่มจากกุ้ง ปลาไหลทะเลต้ม, ให้บริการพร้อมกับเทมปุระ 6 อย่าง "เทมดั่ง"





# กินกับน้ำซุปร คุชิคัตสึของร้านอูด้ง

กรุณาเขียนจำนวนคุชิคัตสึที่ต้องการลงใบสั่งอาหาร

## ชนิดเนื้อ (จำนวนไม้)

คุชิคัตสึ (หมู)

คุชิคัตสึ (ไก่)

## ชนิดผัก (จำนวนไม้)

หอมใหญ่

รากบัว

มะเขือม่วง

## อื่นๆ (จำนวนไม้)

ชีส

ชิกุวะ

## ชนิดปลา (จำนวนไม้)

ปลาหมึก  
กุ้ง  
ปลาทუნ่า

มันหวาน

เห็ดไมตะเคะ

เห็ดหอม

ชิงดอง

## เทมปุระรวม

ของแนะนำเจ้าของร้าน  
เทมปุระรวม 7 ชนิด

(ไก่, กุ้ง, ปลาทუნ่า,  
ชิกุวะ, ชิงแด็ง และชีส)

## อูด้งที่ทานท้าย

ตันหอมและซิง

บ๊วย

สำหรับคอมบุและสำหรับวะกะเมะ



ข้าวราดน้ำซุปรปลากระพงแดง