

平成三十年一月十一日(木) 神楽坂下 路地裏にて開業

久露葉亭

神楽坂

酒肴とうどん

「酒の肴」と「美味いうどん」

吞めるうどん屋始めます。

昼膳

十四時迄

みやび 雅

一、六〇〇円

自家製うどんと
和惣菜・天ぷら 昼膳

舞

一、〇〇〇円

自家製うどんと
和惣菜 昼膳



鴨南うどん



舞/自家製うどんと和惣菜昼膳

- 冷うどん
- せいろ 八〇〇円
 - 胡麻せいろ 九〇〇円
 - けんちんせいろ 一、四〇〇円
 - 鴨せいろ 一、八〇〇円
 - 大海老天せいろ 一、八〇〇円
 - かき揚げせいろ 一、八〇〇円

自家製うどん

温うどん

- かけうどん 八〇〇円
- きつねうどん 一、〇〇〇円
- とろろうどん 一、二〇〇円
- 花巻うどん 一、二〇〇円
- 鴨南うどん 一、八〇〇円
- 天麩羅うどん 一、八〇〇円
- かき揚げうどん 一、八〇〇円

季節のうどんござい

湯葉生麩

- 湯葉煎餅 五〇〇円
- 生麩田楽 七五〇円
- 湯葉刺し 八〇〇円
- 生湯葉さらだ 八〇〇円
- 生麩揚げだし 八五〇円

酒肴

- 神楽揚げ 四五〇円
- とろろ山掛け 五〇〇円
- 自家製豆腐 六〇〇円
- あさり 六〇〇円
- ほたて 七〇〇円
- 板わさ 七〇〇円
- お漬物 七〇〇円
- とりわさ 七〇〇円
- 出汁巻き玉子 八〇〇円
- 地鶏焼き 八五〇円
- 地鶏天婦羅 八五〇円
- 季節の天たね 一、二〇〇円
- 天ぬき 一、二〇〇円
- あい焼き 一、三〇〇円
- 小海老かき揚げ 一、四〇〇円
- 天婦羅盛り合わせ 二、〇〇〇円

他、本日のおすすめのあり

日本酒

店主のこだわり
全国各地の銘酒を厳選

- 鍋島 鶴齢
- 司牡丹 開運

価格は税別です。

神楽坂コース

旬の素材を使用した彩り八寸に季節の一品 揚げたて天ぷらなど日本酒に合ううどん屋ならではのコースメニューです。
※に自家製うどんをお愉しみ下さい。

- コース内容(全八品)
- 八寸 白木飾り八寸盛り
 - 造里 鮮魚の造り
 - 温物 季節の逸品
 - 揚物 海老天麩羅
 - 食事 せいろうどん
 - 甘味 本日の甘味



コースイメージ

あい焼き

生麩田楽



東京都新宿区神楽坂5-30

ご予約：03-5206-6997

営業時間：昼11時30分～14時L.O 夜17時30分～22時L.O

※土日祝 11:30～21:00