

ご注文いただいから
お作りしますので
少々お時間頂戴いたします。



テイクアウトメニュー

うどんの量を無料で
お選びいただけます
※価格は全て税込み価格です。※写真はイメージです。※ご提供はテイクアウト用容器となります。

普通 (約230g)	大盛り (約345g)
・ 天耳	・ 小盛り (約115g)

〈天ふくらとお出汁うどん〉

- かかやの 天ふくらうどん
一、三八〇円
鶴の 天ふくらうどん
一、一八〇円

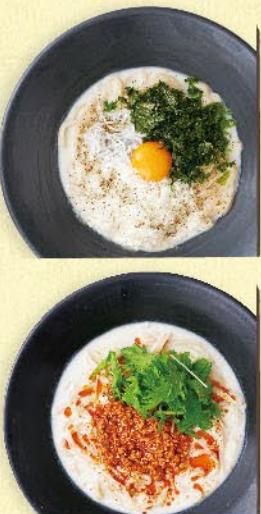


おすすめ

- 海老の 天ふくらうどん
一、四八〇円
野菜の 天ふくらうどん
一、一八〇円



〈明太うどん〉



- 海苔ボナーラ
クリームうどん
一、二〇〇円
坦々うどん
一、一五〇円



- 奄味バターと
バルミジャーノ
チーズの
明太子うどん
一、一〇〇円

〈お出汁うどん〉

- 梅豚うどん
九八〇円
ばら天肉うどん
一、一〇〇円



おすすめ

- みぞれうどん
一、一〇〇円
柚子のうどん
八八〇円



おすすめ

- 生麺の
みぞれうどん
一、一〇〇円



- 野菜とろろ
つけ蕎麦
九八〇円



- 濃厚胡麻ダレの
つけ蕎麦
八八〇円



- 辛 大辛
鶏つけ蕎麦
九八〇円



- 茄子と豚肉の
つけ蕎麦
一、〇八〇円



- 温
冷
鶏天おろし
ぶっかけ蕎麦
九八〇円



- 肉もり
ぶっかけ蕎麦
一、一〇〇円
温
冷
梅豚
ぶっかけ蕎麦
九八〇円

〈かかやの蕎麦〉

蕎麦をうどんに
変更できます。



- 温
冷
坦々肉味噌
ぶっかけ蕎麦
一、〇八〇円
温
冷
梅豚
ぶっかけ蕎麦
九八〇円



- 鮭といくらの
釜めし
一、四二〇円



- 帆立といくらの
釜めし
一、五八〇円



- 温
冷
鶏五目釜めし
一、二二八〇円



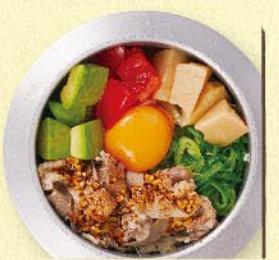
- 具材と黄金出汁の旨み、
炊き立ての釜めしの
美味しさを
ご賞味ください。



- 海苔炙り明太
チーズ釜めし
一、一八〇円



- とろろの釜飯
一、二二八〇円



- 牛丼の
ビビン釜めし
一、二二八〇円



〈かかやの釜めし〉

おすすめ



- 海苔天
一、一八〇円



- なす天
一、三三〇円



- 海老天
一、三五〇円



- かかやの
天耳
一、三八〇円
おすすめ



- 海苔天
五〇円

- パルミジャーノ
チーズ
トッピング
五〇円



- 鶏天
二〇〇円



- 野菜天
九五〇円



- かかやの
天耳
一、三八〇円
おすすめ



- 海苔天
五〇円

- オクラ天
一、三〇円



- かぼちゃ天
一、三〇円



- オクラ天
一、三〇円



- かぼちゃ天
一、三〇円
おすすめ