

煮込みうどん

名古屋 山本屋



具百年歷史於日本家喻戶曉的「山本屋」於1925年在名古屋開店，現已傳承至第五代傳人青木裕典及青木晃佑。享負盛名的餐廳主打每天新鮮製造的手工烏冬，聞香而來的食客絡繹不絕。

以謹守傳統的手打技法每天新鮮製造。烏冬均為人手製作，師傅對於每一條烏冬的精準度都有一定規範，尺寸必須為四毫米。同時，烏冬的煮法亦相當講究，有別於一般把烏冬煮熟再放入湯底的做法。

「山本屋」會直接把生烏冬放進餐廳獨創的伊賀燒砂鍋裏燉煮，使原本麵上的散粉可以為麵條湯汁進行絕妙的勾芡，令每一條烏冬都吸附滿滿的湯汁。

煮込みうどん

Nikomi Udon
煮手切烏冬



🍜 親子煮烏冬 \$98
親子入り煮込みうどん
Oyako Nikomi Udon

五目煮烏冬 \$88
田舎煮込みうどん
Inaka Nikomi Udon



吉列豬扒煮烏冬 \$118
豚ロースかつ煮込みうどん
Agu Pork Cutlet Nikomi Udon



黃金鰹魚清湯・おすまし・Dashi Broth

● 經典之選 ●

加入燒飛魚乾、片口鰯乾、鯖魚乾製成的煮干，浸透一晚以釋放魚乾的濃縮風味！
色澤淡雅・鮮甜層次鮮明・更能突顯食材風味



招牌咖喱湯・カレー・Curry +\$10

● 惹味之選 ●

多款香料混合鰹魚清湯製成，加入洋蔥、番茄等蔬菜和雞骨、豚骨燉煮。
香濃・辛香・滋味的靈魂美食



老店傳統味噌湯・味噌・Miso

● 重口味之選 ●

自家發酵超過三年製成岡崎八丁味噌。
濃稠・豐厚・味噌原始的美味

黑豚肉煮烏冬
豚肉煮込みうどん
Agu Pork Nikomi Udon

\$108



美國安格斯牛肉煮烏冬 \$118
牛肉煮込みうどん
Sliced U.S. Angus Beef Nikomi Udon

蝦天婦羅煮烏冬 \$118
海老天ぶら付き煮込みうどん
Shrimp Tempura Nikomi Udon

\$118



煮手切烏冬均附有生雞蛋、蔥、腐皮 | 玉子、ネギ、油揚げは初めの具材として含まれています
Nikomi Udon includes Egg (Raw), Scallion & Fried Tofu Skin

追加配料 トッピング・その他 Topping

雞蛋 (生) 玉子 (生) Egg (Raw)	+\$10	蔥 ねぎ多め Scallion	+\$10	泡菜 キムチ Kimchi	+\$10	腐皮 油揚げ Fried Tofu Skin	+\$10
年糕 もち Rice Cake	+\$15	芝士 チーズ Cheese	+\$15	豚肉 豚肉 Agu Pork	+\$20	牛肉 牛肉 Sliced Beef	+\$20

きしめん

平烏冬
Flat Udon



👉 蝦天婦羅平烏冬 (冷/熱) \$108
海老天ぷら付ききしめん (冷たい/温かい)
Shrimp Tempura Flat Udon (Cold / Hot)



👉 明太子平烏冬 (冷/熱) \$98
明太子きしめん (冷たい/温かい)
Mentaiko Flat Udon (Cold / Hot)

美國安格斯牛肉平烏冬 (冷/熱) \$108
牛肉きしめん (冷たい/温かい)
Sliced U.S. Angus Beef Flat Udon (Cold / Hot)

黑豚肉平烏冬 (冷/熱) \$98
豚肉きしめん (冷たい/温かい)
Agu Pork Flat Udon (Cold / Hot)

吉列豬扒平烏冬 (冷/熱) \$108
豚ロースかつきしめん (冷たい/温かい)
Agu Pork Cutlet Flat Udon (Cold / Hot)

自慢の味噌

自家味噌 Miso



- 味噌醬吉列豚肉串 (2本) \$45
味噌串かつ (2本)
Miso Kushikatsu (2pcs)

紅味噌醬介紹

紅味噌當中最有名的款式就屬於"八丁味噌"，他的由來可以追溯到四百年前江戶時代，當時的幕府將軍德川家康是在日本愛知縣岡崎市出身的，他把家鄉的名產八丁味噌引入到軍中因此而出名。到了現今紅味噌對愛知縣人來講已是料理不可或缺的調味料了。



- 味噌醬關東煮 \$50
味噌おでん
Miso Oden

若有任何食物過敏和特殊的飲食要求，歡迎與我們聯絡
Please inform us of any food allergies or dietary requirements prior to ordering

先付

前菜 Appetizer



- 冷豆腐 \$28
冷奴
Cold Tofu



- 山本屋特製沙律 \$58
山本屋特製サラダ
Yamamotoya Special Salad

- 柚子汁芝麻昆布漬 \$32
胡麻昆布漬
Sesame Kombu Pickles

- 和風沙律 \$38
和風サラダ
Japanese Salad

- 三品菇類盛 \$38
きのこ3種盛り
Assorted Mushrooms

結單後不足港幣一元之金額，將以四捨五入計算
Prices will be rounded up or down to the nearest Hong Kong dollar

揚げ物

炸物 Fried food

🍴 日式炸豆腐 \$38
揚げ出し豆腐
Japanese Fried Tofu



🍴 炸紫菜雞柳 \$48
いそまきあげ
Fried Seaweed Chicken



🍴 燒地雞手羽 (3本) \$58
地雞の手羽先 (3本)
Chicken Wing (3pcs)



蝦天婦羅 (2本) \$38
海老の天ぷら (2本)
Shrimp Tempura (2pcs)

蟹棒天婦羅 (2本) \$48
蟹の蒲鉾天ぷら (2本)
Crab Stick Tempura (2pcs)

炸雞皮餃子 (3隻) \$48
鶏皮揚げ餃子 (3個)
Fried Chicken Skin Dumpling (3pcs)

天婦羅拼盤 \$78
天ぷら盛り合わせ
Tempura Platter

和菓子

甜品 Dessert



日式芒果布甸 \$28
マンゴープリン
Japanese Mango Pudding

杏仁豆腐布甸 \$28
杏仁豆腐プリン
Almond Tofu Pudding

宇治抹茶布甸 \$28
宇治抹茶プリン
Uji Matcha Pudding

飲品

飲品 Drink

可樂 \$15
コーラ
Coke

無糖可樂 \$15
ダイエットコーラ
Coke Zero

無糖烏龍茶 \$25
無糖ウーロン茶
Sugar-free Oolong Tea

無糖綠茶 \$25
無糖緑茶
Sugar-free Green Tea

元祖波子汽水 \$28
昔ながらのラムネ
Ramune Soda

白提味氣泡酒 \$34
ほろよい白ぶどう
Horoyoi White Grape

乳酸味氣泡酒 \$34
ほろよいハピクルサワー
Horoyoi Hapikle Sour

檸檬茶味氣泡酒 \$34
ほろよいアイステイーサワー
Horoyoi Ice Tea Sour

完熟水蜜桃梳打 \$38
桃サイダー
Ripe Peach Taste Soda

靜岡蜜柑梳打 \$38
みかんサイダー
Shizuoka Mikan Soda

山梨葡萄梳打 \$38
ぶどうサイダー
Yamanashi Grape Soda

靜岡抹茶可樂 \$38
抹茶コーラ
Shizuoka Matcha Cola



A member of **THE FOODStory** group