



名古屋手打乌冬专门店

百年
传承

名古屋名店

全人手制作手打乌冬
特制砂锅深煮入味

山本屋
第五代掌舵人
青木晃佑·日本



北纬35°的黄金麦浪,是百年山本屋的起点。自1925年始,我们以实验级温湿控制手工研磨中筋粉,反复手工揉制面团以保证乌冬面的筋道口感,并选用特制砂锅,将生乌冬放入滚烫汤汁中炖煮,乌冬上的散粉与汤汁形成绝妙芡汁,慢慢咀嚼,满口皆是小麦本身的甘香。

百年流转,世代更迭,在现代橱窗里,五代人守护的选麦标准、手打乌冬、炖煮方式从未改变,对于乌冬面的宽度,依然必须为四毫米。

当舌尖触及手打乌冬的肌理,你咀嚼的不仅是百年未变的味道,更是五代人对食物本真味道的坚守。

招牌百年锅烧乌冬 煮込みうどん Nabeyaki Udon

汤底可选: 自家制鲣鱼清汤 / 招牌咖喱汤 / 老店传统味噌汤 | スープベース: 味噌/おすまし/カレー
Soup Base: Miso / Dashi Broth / Curry



ゆ

厚切吉列猪扒煮乌冬
豚ロースかつ煮込みうどん
Thick-Cut Tonkatsu Udon

¥88



ゆ

大虾天妇罗煮乌冬
海老天ぷら煮込みうどん
Nabeyaki Udon

¥90



安格斯牛肉煮乌冬
牛肉煮込みうどん
Angus Beef Udon

¥88



親子煮乌冬
(鸡柳、鸡蛋)
親子煮込みうどん
Chicken and Egg Udon

¥75



豚肉煮乌冬
豚肉煮込みうどん
Pork Belly Udon

¥75



蟹柳天妇罗煮乌冬
蟹の蒲鉾天ぷら煮込みうどん
Crab Stick Tempura Udon

¥75



五目煮乌冬
(牛蒡丝、蟹味菇、冬菇、杏鲍菇)
田舎煮込みうどん
Gomoku Udon (Mixed Ingredients Udon)

¥58

手切乌冬均附有生鸡蛋、葱、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

稲庭烏冬 稲庭うどん

Inaniwa Udon



明太子稲庭烏冬 (热/冷)
明太子稲庭うどん (温/冷)
Mentaiko Inaniwa Udon (Hot/Cold)
¥58

安格斯牛肉稲庭烏冬 (热/冷)
牛肉稲庭うどん (温/冷)
Angus Beef Inaniwa Udon (Hot/Cold)

¥78



大虾天妇罗
稲庭烏冬 (热/冷)

えび天ぷら稲庭うどん (温/冷)
Shrimp Tempura Inaniwa Udon (Hot/Cold)

¥78

一品天妇罗 天ぷら

A La Carte Tempura



極 大虾天妇罗拼盘
(虾3只、杂菜4只)
海老の天ぷら盛り合わせ
(海老3本、野菜4品)
Prawn Tempura Platter

¥72



極 大虾天妇罗(3只)
海老の天ぷら (3本)
Prawn Tempura

¥52

三品菇天妇罗
きのこの天ぷら3種盛り
Three Mushroom Tempura

¥22



蟹柳天妇罗(4只)
蟹の蒲鉾天ぷら (4個)
Crab Stick Tempura

¥42



杂菜天罗拼盘
(蕃薯/南瓜/彩椒/冬菇/蟹味菇)
野菜の天ぷら盛り合わせ
(さつまいも/かぼちゃ/パプリカ/椎茸/しめじ)
Vegetable Tempura Platter

¥32

炸物/主食

揚げ物/ご飯物

Fried Dishes / Main Courses



吉列大虾 (3只) ¥48
海老フライ(3本)
Ebi Fry (Fried Prawn)



炸薯条 ¥25
フライドポテト
French Fries



炸鸡块(4块) ¥35
鶏のから揚げ(4個)
Karaage (Japanese
Fried Chicken)



厚切吉列猪扒 ¥60
豚コースかつ
Thick-Cut Tonkatsu (Pork Cutlet)



炸紫菜鸡柳 (4只) ¥35
いそまきあげ(4個)
Nori Chicken Tatsuta-Age



炸鸡皮饺子 (3只) ¥25
鶏皮揚げ餃子(3個)
Chicken Skin Gyoza



日式炸豆腐 ¥25
揚げ出し豆腐
Agedashi Tofu



黒赤鸡翼山 ¥78
黒赤山盛り手羽先
Black& Red Chicken Wing Mountain



蟹柳天妇罗饭团
蟹の蒲鉾天むす
Crab Stick Tempura Rice Ball
¥25



鸡肉饭团
鶏天むす
Chicken Rice Ball
¥25

大虾天妇罗饭团
海老天むす
Prawn Tempura Rice Ball
¥25



小食 サイドメニュー Side Dishes



山本屋鸡柳沙律
山本屋特製サラダ
Yamamoto-ya Chicken Salad

¥42



和风沙律
和風サラダ
Japanese-style Salad
¥32



味噌酱关东煮 ¥32
味噌おでん
Miso Oden



柚子汁芝麻昆布渍 ¥23
昆布の柚子風味漬け
Kelp Salad with Yuzu & Sesame



冷豆腐 ¥18
冷奴
Hiyayakko (Chilled Tofu)

胡麻酱秋葵 ¥23
オクラのお浸し
Okra with Sesame Dressing

日式炒杂菜 ¥25
野菜炒め
Japanese Style Sautéed
Mixed Vegetables



抹茶布丁
抹茶プリン
Matcha Pudding
¥25



鸭屎香柠檬茶
特製レモンティー
Yoshi Xiang Lemon Tea
¥25



橙意满满
特製オレンジジュース
Orange Paradise
¥28



星空葡萄
特製ぶどうジュース
Starry Sky Grape
¥28

甜品 / 饮品 / 酒类 天ぷら / ご飯物 Desserts & Drinks / Beer



杏仁布丁
杏仁プリン
Almond Pudding
¥25



雪碧
Sprite
¥12



可乐
Cola
¥12



无糖可乐
ダイエットコーラ
Zero Sugar Cola
¥12



苏打水
ソーダ水
Soda Water
¥12



朝日啤酒
アサヒビール
Asahi Beer
¥28



芒果布丁
マンゴープリン
Mango Pudding
¥25

泡菜 (小份) ¥8
キムチ
Kimchi (Small)

打包盒 ¥2
お持ち帰り容器
Take-out Box

打包袋 ¥1
お持ち帰り袋
Take-out Bag

一次性餐具 ¥1
使い捨て食器 (割り箸)
Disposable Utensils



1925年

岛本万吉在名古屋市开业
使用工匠手工制作的面条和大量八丁
味噌制成的味噌炖乌冬面作为健康的
高级食品而受到欢迎



1990年

第四代青木和也和道代接管了山本屋
除商店外, 还扩大纪念品产品的销售



2023年

首次进军海外, 开设香港总店
进驻香港海港城LCX, 开设九龙区首间分店



2025年

进军中国内地市场, 进驻深圳湾万象城
开设深圳首间分店

