

煮込みうどん
名店 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
鍋焼手切烏冬



親子煮烏冬(雞肉) \$98
親子入り煮込みうどん
Oyako Nikomi Udon (Chicken)

五目煮烏冬 \$88
(牛蒡絲、蟹味菇、冬菇、雞脾菇)
田舎煮込みうどん
Inaka Nikomi Udon
(Mixed Mushrooms)



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



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

先付

前菜 Appetizer

冷豆腐
冷奴
Cold Tofu

\$28



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
胡麻昆布漬
Sesame Kombu Pickles

\$32

和風沙律
和風サラダ
Japanese Salad

\$38

三品菇類盛
きのこ3種盛り
Assorted Mushrooms

\$38



揚げ物

炸物 Fried food

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



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



山 燒地雞手羽 (3本) \$58
地鶏の手羽先 (3本)
Chicken Wing (3pcs)



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

\$38

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

\$48

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

\$48

天婦羅拼盤
天ぷら盛り合わせ
Tempura Platter

\$78

飲品

飲品 Drink

可樂 コーラ Coke	\$15	乳酸味氣泡酒 ほろよいハピクルサワー Horoyoi Hapikle Sour	\$34
無糖可樂 ダイエットコーラ Coke Zero	\$15	檸檬茶味氣泡酒 ほろよいアイステイーサワー Horoyoi Ice Tea Sour	\$34
無糖烏龍茶 無糖ウーロン茶 Sugar-free Oolong Tea	\$25	完熟水蜜桃梳打 桃サイダー Ripe Peach Taste Soda	\$38
無糖綠茶 無糖綠茶 Sugar-free Green Tea	\$25	靜岡蜜柑梳打 みかんサイダー Shizuoka Mikan Soda	\$38
元祖波子汽水 昔ながらのラムネ Ramune Soda	\$28	山梨葡萄梳打 ぶどうサイダー Yamanashi Grape Soda	\$38
白提味氣泡酒 ほろよい白ぶどう Horoyoi White Grape	\$34	靜岡抹茶可樂 抹茶コーラ Shizuoka Matcha Cola	\$38

