

うどんの別ゆで承ります

麺類の大盛り200円

并、定食のごはん大盛り100円

温かいメニュー

(うどん そば どちらも出来ます)

かけ(薬味ネギ) 500円

花巻(薬味のり) 500円

おろしそば 680円

いなりそば 680円

いなりチカラそば 880円



いなりうどん 680円

金沢いなりは刻み揚げが入り
甘めのダシで仕上げてあります

月見そば 680円

玉子そば 680円

かやくそば 800円

とろろそば 880円



かやくうどん 800円

季節によって具材が少し変わります

木の子そば 900円

牛そば 900円

カレーうどん 900円

田舎うどん 900円

にしんそば 980円



木の子そば 900円

舞茸、ヒラタケなどを煮込んだ
天一屋自慢の一品です

当たり前を一所懸命
うどんそば処

天一屋

うどんの別ゆで承ります

麺類の大盛り200円

并、定食のごはん大盛り100円

天ぶらが乗った

温かいメニュー

(うどん そば どちらも出来ます)

かき揚げそば(温) 800円

天そば 900円

天とじそば 1000円

木の子天そば 1200円

天そばダブル 1200円

木の子天そばダブル
1500円

あんかけメニュー

(うどん そば どちらも出来ます)

あんかけうどん 680円

たぬきうどん 780円

かき玉うどん 780円

豆腐うどん 980円

チキンかき玉 980円

じぶうどん 980円

野菜うどん(秋冬) 980円

天一屋の一番人気!
木の子そばにえび天が乗っています



木の子天そば 1200円



チキンかき玉 980円

フンの多い一品です
唐揚げにかき玉が絡んでおいしい!



豆腐うどん 980円

当たり前を一所懸命
うどんそば処

天一屋

天一屋の丼

※ 種類をご注文のお客様は
味噌汁抜き(100円引き)も
お選びいただけます。



天一屋の
おかわり自由!
カツ丼
980円
味噌汁 漬物付きです。



おかわり自由!
サクサク!
さくさく天丼
980円
味噌汁 漬物付きです。



おかわり自由!
天とじ!
天とじ丼
1150円
味噌汁 漬物付きです。



えび2本!
えび天丼
1100円
味噌汁 漬物付きです。



とろとろ玉子と
ジューシーとり肉!
親子丼
850円
味噌汁 漬物付きです。



いろいろな具材を
玉子とじ!
玉子丼
800円
味噌汁 漬物付きです。

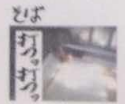
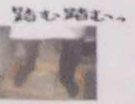
ちょこっと丼(漬物、味噌汁はついてありません)



ちょこっと天丼
480円



ちょこっとかき揚げ丼
350円



当たり前
一所懸命
うどんそば 天一屋
営業時間 11:30~15:00 17:00~20:30
土日祝日 11:30~20:30 火定休

ちょこっともう一品

種類はうどん、そば どちらもご用意しております



美味に海苔も選べます
温か
冷
ミニそば
400円



ちょこっとかき揚げそば
冷
580円



ちょこっとかき揚げそば
温
500円



冷たい子ギツネ
冷
500円



子ギツネ
温
420円



とろろご飯
450円



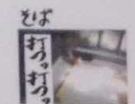
ちょこっと天丼
480円



ちょこっとサラダ
200円



ちょこっとかき揚げ丼
350円



当たり前
一所懸命
うどんそば 天一屋
営業時間 11:30~15:00 17:00~20:30
土日祝日 11:30~20:30 火定休

うどんの別枠で承ります

種類の大盛り200円

并、定食のごはん大盛り100円

定食メニュー

- うどん(そば)定食 900円
(唐揚げ サラダ ライス小 湯または冷のえこ類)
- かつ定食 1300円
- 海老フライ定食 1600円
- 天ぷら定食 1800円



うどん定食 900円

一品メニュー

- 天ぷら盛合せ(小) 900円
- 天ぷら盛合せ(大) 1600円
- とんかつ単品 1100円
- かつとじ 1200円
(とんかつの玉子とじ)
- 海老フライ単品 1400円
- チキンから揚げ 800円
- ナスの大乗寺揚げ 700円
(揚げナス)



天ぷら盛合せ(小) 900円

お酒

- 瓶ビール 大 600円
- 瓶ビール 中 500円
- お酒(冷酒 常温 燗) 1合 500円
- ノンアルコールビール 350円

- そばがき 700円
(少しお時間をいただきます)
- 本日の小鉢 200円
- 冷奴(半丁) 400円
- サラダ 300円
- かまぼこ 600円
- もつ煮(秋冬) 680円

当たり前を一所懸命
うどんそば屋

天-屋

天一屋のおだし

四種類の節と
最高級の昆布を使用して
おります。



カツオ節(花)

最高級品 利尻産一等昆布

目近節

うるめ節

さば節



命のだし

「だし取り」は店の味
の「要(かなめ)」です。

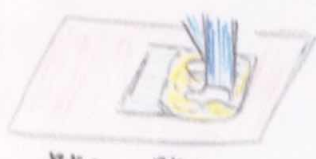
天一屋のうどん


二段熟成うどんの仕込み方


①  塩水も粉に入れる。

②  まぜる。

③  かたまりにして厚めのビニール袋に入れる。

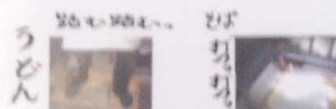
④  踏む。踏む。

⑤  電かす。

⑥  軋麺する。
かきうどんはこの工程の時に踏車を使っている。

⑦  もう一度電かす。
二段熟成といはる。

⑧  ゆでる。



当たり前も一所懸命
うどんそば 天一屋
営業時間 11:30~15:00 17:00~20:30
土日祝日 11:30~20:30 休業
☎076(241)3910

天一屋のそば打ち



水回し

粉に水を混ぜ合わせます。

そば打ちで**最も重要**といわれている工程です。

練り (もみ)

麺の食感はこちらで決まると言っても過言ではないでしょう。



のし

麺の太さを左右する、大変神経を使う作業のひとつです。

切り

仕上げの工程です。

天一屋の麺は、細打ち麺の「のどごし」と、太打ち麺の「食感」**両方を味わえる**よう、ちょうど中間を心がけて打っております。

