



めん
房
つ
る
つ
る

since 1974
tsurutsuru



食材に関する
注意事項

※天麩羅・カツは全て乳を含みます。 ※出汁、醤油を使用している商品は全て、小豆が含まれます。 ※蕎麦・うどんは同じ釜で茹でております。
※他のアレルギー物質が製造時や調理時に混入している可能性があります。 表示以外の他のアレルギー物質と同じ設備・製造場所で作られている食材もあります。
※ご利用にあたりましては内容をご確認ください。 専門医とご相談のうえお客様自身で判断いただきますようお願いいたします。 仕入れ状況により予告なしに食材が変更になる場合がございます。



製麺

毎日、毎朝製麺している自社製麺。
蕎麦の風味を損なわないよう
石臼びきの蕎麦粉を使用。

越前^{えちぜん}おろし蕎麦^{おろし}

めん房つるつるのおろし蕎麦は、
一人前を二つに分けて提供しております。
これは、先代から伝わる伝統的な食べ方で、
二度美味しいおろし蕎麦を
味わっていただく為です。



えちぜん
越前

おろし蕎麦2皿

税込 750円

おろし蕎麦1皿

税込 450円



蕎麦
三昧

このみ
好味

税込 1,500円

色々な味が楽しめる蕎麦三昧です。



蕎麦
三昧

ふたあじ
二味

税込 850円

2つのお好きなお蕎麦を堪能できる人気のメニュー。

❖ 冷たいお蕎麦 ❖



そば
簀

税込 750円

香りを楽しむ蕎麦屋のスタンダード。



はくさん
白山

税込 950円

消化に良いとろろの山かけ蕎麦。



さんさい
山菜

温・冷 税込 1,100円

山の幸たっぷりのヘルシー蕎麦。

大盛り300円増し
(税込)



天麩羅

素材から毎日手仕込み。
注文が通ってから揚げける
熱々の揚げたてをご提供します。

天麩羅と蕎麦

めん房つるつるの天麩羅は、
先代から伝承された揚げかたで
職人が心を込めて揚げております。
揚げたて、サクサクの衣の華が咲く、
自慢の天麩羅をお楽しみ下さい。



天麩羅と冷たいおろし蕎麦

厳選
素材

てんぷらそば

天麩羅越前

税込 1,350円

こだわりの衣で上げた、揚げたての天麩羅と名物おろし蕎麦の調和。



天麩羅と冷たい筑蕎麦



温かい天麩羅蕎麦

厳選
素材

天竺

税込 1,350円

こだわりの辛汁のざる蕎麦と揚げたてサクサク天麩羅の調和。

厳選
素材

天麩羅蕎麦

税込 1,350円

揚げたて天麩羅を別添えて、後のサクサクをご堪能下さい。

◆ 福井名物 ◆

焼き鯖寿司

良質な鯖を厳選し
シヤリには
福井県産
いちほまれを使用。
手間ひまかけた
こだわりの
焼き鯖寿司です。

数量
限定

焼き鯖寿司と 越前おろし蕎麦

税込 1,280円



◆ 温かいお蕎麦 ◆



合わせ出汁

北海道産昆布とうるめや鰯、
そうだ鯉の節から煮出した
こだわりの合わせ出汁。
まろやかさと香り高い
上品な出汁を
手作りしております。



沢
三
味

だいまよう
大名

税込 1,500円

色んな食材の旨味が凝縮。
天麩羅を入れてお召し上がり下さい。

厳選
素材



てんぷらそば
天麩羅蕎麦 税込 1,350円

揚げたて天麩羅を別添えて。後のササキヤクをご堪能下さい。

人気
No.1



けいらん
鶏卵 税込 1,100円

柔らかい鶏肉が入った卵とじ蕎麦。

厳選
揚げ



しのだ
志乃田 税込 1,000円

甘辛く柔らかい揚げと野菜の温かい蕎麦。

京風
甘鯨



にしん
鯨 税込 1,200円

京風鯨の甘煮が入った温かい蕎麦。

麺の大盛り 300円増し

めん房つるつるの
こだわり鍋 餃子鍋

めん房つるつるの自慢のうどん鍋。
ぐつぐつ煮えていく香りを楽しむ。
煮えるまでにかかる時間も、こちそう。

鍋焼 税込 1,580円

肉、野菜、魚介に茸、発酵ものの食材が盛りなす加役うどん鍋。



※当店のうどんはお蕎麦と同じ釜を使用しております。

旨鍋 鍋 餃子



茸鍋 税込 1,300円

色々な種類の茸が入ったうどん鍋。
ヘルシー志向。



鶏鍋 税込 1,300円

柔らかい鶏肉と野菜のうどん鍋。
旨味抜群です。



鰻鍋 税込 1,350円

京風鰻の甘煮が入ったうどん鍋。



志乃田鍋 税込 1,200円

甘辛く炊いた揚げと野菜のうどん鍋。
優しい味わい。



天麩羅鍋 税込 1,450円

海老と野菜のこだわり天麩羅うどん鍋



大海老天麩羅鍋 税込 1,780円

食べごたえ十分の大海老と野菜のこだわり天麩羅うどん鍋。
鍋の中で出汁を吸った天麩羅の衣が絶品。



お鍋のみに…
おじや

税込 350円

鍋用追加トッピング

野菜盛合わせ	税込 450円
茸盛合せ	税込 700円
牛肉	税込 1,200円
鶏肉	税込 600円
おじや	税込 350円
餅	税込 180円
生卵	税込 100円

十六好

蕎麦、うどん、丼の
幾通りの組み合わせが楽しい。
めん房つるつるの一押しメニューです。



丼と麺

写真は
おろし蕎麦と天丼の組み合わせ



お好きなミニ丼とお好きな麺の組み合わせ

季節の一品付き

税込 1,450円



十六好ご注文に限り
ミニ天麩羅盛り

税込 250円

丼

お好きな丼を1品お選びください。

飯大盛り 税込200円増し



天丼



玉子カツ丼

厚切り
豚ロース
使用



ソースカツ丼

薄切り
豚ロース
使用



醤油カツ丼

薄切り
豚ロース
使用



ねぎとろ丼

麺

お好きな麺を1品お選びください。

麺大盛り 税込300円増し



おろし蕎麦



とろろ蕎麦

冷



かけ蕎麦

温



卵とじうどん

温



きつねうどん

温



豚ロース
100g
使用

伝統の
ソース風味
玉子カツ丼
めん房つるつるの玉子カツ丼は
かつて食堂であつた1号店
「ピリ軒」で提供されてから
ずっと現在まで受け継がれた
歴史あるソース風味です。

伝
統
の
味

玉子カツ丼 税込 1,250円

伝統のソース風味出汁。

具沢山
甘タレ
天丼



天丼 税込 1,200円

海老と野菜の甘タレ天丼。

福井名物
薄切りカツ
3枚使用



ソースカツ丼 税込 1,100円

福井名物ソースカツ丼。薄切りロース3枚使用。

ご飯大盛り 2000円
(税込) 増し



天丼
税込 750円



玉子カツ丼
税込 770円



ソースカツ丼
税込 720円



醤油カツ丼
税込 770円



ねぎとろ丼
税込 800円



梅おむすび
税込 350円



明太おむすび
税込 350円



ごはん
税込 250円



とろろご飯
税込 300円



ちりめんご飯
税込 350円

お蕎麦・うどん鍋とご一緒にどうぞ。

◆ 小丼と飯 ◆



◇
童子 わらべ

お子様メニュー

温 冷

わらべ

童子セット

税込 920円

うどん又はおそば、ソースカツ丼、ポテト、ウインナー、りんごジュース

温かいおそば、うどんか
冷たいおそば、うどんをお選び下さい。



温 冷



童子そば

税込 550円

温かい蕎麦・冷たい蕎麦お選び下さい



温 冷



童子うどん

税込 550円

温かいうどん・冷たいうどんお選び下さい



童子ソースカツ丼

税込 580円

ソースカツ丼、ポテト、ウインナー、りんごジュース



童子カレー

税込 580円

カレーライス、りんごジュース

全ておもちゃ付き♪

写真のおもちゃはイメージです。なにがもらえるかはお楽しみ！



童子ポテト

税込 200円



りんごジュース

税込 150円



童子アイス

税込 250円



彩々



おろし餅 税込 380円

お餅の消費量
全国トップクラスの福井県名物。



天麩羅

素材から毎日手仕込み。
注文が通ってから揚げる
熱々の揚げたてをご提供します



とろからあ 鶏の唐揚げ 税込 580円

鶏肉の旨さを最大限に活かした
竜田揚げ風の唐揚げです。

てんぷらもりあわせ 天麩羅盛合せ 税込 780円

さくさくの衣の華がさく
白樺の揚げたて天麩羅。



枝豆 税込 300円



フライドポテト 税込 450円



にしん 鰯の甘煮 税込 500円



からあ タコの唐揚げ 税込 600円



アルコールドリンク



生ビール	税込 650円
アサヒ瓶ビール	税込 680円
アサヒドライゼロ	税込 480円
一乃谷 (燗酒)	税込 550円
常山 (冷酒)	税込 800円
焼酎 (麦)	税込 450円



甘味

めん房つるつるこだわりの
手作り蕎麦スイーツ。

そば粉の風味たっぷりの
柔らかいお餅は
めん房つるつるオリジナル。
黒蜜ときなこをかけていただく
絶品蕎麦スイーツ。



そばあべ川

税込 380円



そばの実入り
チョコソース付き



そばどーナつ 税込 350円

バニラあいすのせ 税込 450円



バニラあいす 税込 300円



しらたま
白玉ぜんざい 税込 580円



ひめ
姫ぜんざい 税込 680円



そば
蕎麦あいす 税込 350円



黒蜜きなこあいす

まい
舞あいす 税込 380円

ソフトドリンク

夏季限定

さわやか	税込 300円
ラムネ	税込 300円
オレンジジュース	税込 300円
カルピス	税込 300円
ウーロン茶	税込 250円
アイスコーヒー	税込 350円
ホットコーヒー	税込 350円
クリームソーダ	税込 450円



◆お持ち帰り◆

お持ち帰り商品は、全て
包材代・消費税8%込みの値段になっております。

出汁付きで、火にかけるだけ。
ご家庭で簡単に
つつるの味をお楽しみ頂けます。



写真は「鍋焼き」

おし上がり方
ポイント

アルミ鍋のまま火にかかけられます。(ガスコンロ・IH)
火にかけ温めて下さい。具材に火が通りましたら完成です。

各種鍋・鍋

鶏鍋	税 1,300円
志乃田鍋	税 1,200円
鯨鍋	税 1,350円
茸鍋	税 1,300円
鍋焼	税 1,580円
天麩羅鍋	税 1,450円
大海老天麩羅鍋	税 1,780円



つつるのお弁当



陽だまり弁当 税 1,100円

天麩羅、ソースカツ丼、おろし蕎麦、小鉢、漬物

各種丼

天丼	税 1,200円
玉子カツ丼	税 1,250円
ソースカツ丼	税 1,100円
小天丼	税 750円
小玉子カツ丼	税 770円
小ソースカツ丼	税 720円
小醤油カツ丼	税 770円



お蕎麦

越前	税 750円
天麩羅越前	税 1,350円
天竺	税 1,350円
生蕎麦	税 900円
茹でうどん	税 800円



※送料、消費税は別で計算しております。 ※食材は、季節・仕入れ状況により予告なく変更する場合がございます。 ※蕎麦・うどんは全て同じ盛で配っております。
※表記以外の他のメニューも併売・別売の価格が異なります。詳細は店頭にてご確認ください。