

定食

ポリユーム!!

自慢の味と

定食のご飯は、
白めし 白めし
かしわおにぎり
いなり まぜめし
 からお選びいただけます。

うどん並盛(1玉) +100円
 うどん大盛 +200円
 そばへ変更 +50円



天ぷら定食

1,180円税込

当店自慢の
サクサク天ぷら!



とり天南蛮定食

980円税込

濃厚な自家製
タルタルと甘酢



唐揚げ定食

980円税込

旨味の染み込んだ
徳兵衛自慢の唐揚げです。



うどん定食

880円税込

うどんメインの
天ぷら定食



ロースカツ定食

1,350円税込

カツが大好きな
お客様につくりました。
肉厚の為に提供に
お時間(12分)かかります。



古式そば/うどん

1,200円税込 / 1,150円税込

こだわりのざるそばと
サクサクの天ぷら



半兵衛さん定食 980円税込

みそ半兵衛さん定食 1,090円税込

たっぷり野菜の
筑後うどん

特製みそ
仕立て

丼定食



当店一番人気！
やっぱり旨い！

ご飯大盛	+80円
うどん並盛(1玉)	+100円
うどん大盛	+200円
そばへ変更	+50円

かつ丼定食

980^{税込}円 単品 830^{税込}円

●店内仕込みで生パン粉使用!



ポリユームたっぷり
「味」ともに満足請け合い!

唐揚げ丼定食 980^{税込}円 単品 830^{税込}円



当店自慢の天ぷら
なんととっても具沢山!

天井定食 980^{税込}円 単品 830^{税込}円



牛肉の旨みを甘めの醤油味と
卵でとじた贅沢丼ぶり!

牛とじ丼定食 980^{税込}円 単品 830^{税込}円



ふわふわの卵と鶏肉
懐かしく、ほっとする味!

※食べやすくカットした鶏モモ肉を使用。

親子丼定食 880^{税込}円 単品 730^{税込}円



えび天うどん
790円税込

うどん そば

筑後うどん代表



肉ごぼう天うどん
850円税込

うどん大盛 +200円
そばへ変更 +50円

＼お得なセット／



ミニ天丼セット 420円税込



生卵 +60円
牛めしセット 420円税込



カツカレーうどん 980円税込



鳴南蛮うどん 790円税込



肉山かけうどん 950円税込



鳴せいろそば 980円税込



半兵衛さん 620円税込

トッピング

特製みそ	110円 <small>税込</small>	肉	300円 <small>税込</small>
ごぼう天	160円 <small>税込</small>	わかめ	160円 <small>税込</small>
山芋	260円 <small>税込</small>	月見	60円 <small>税込</small>
えび天1尾	200円 <small>税込</small>	丸天	160円 <small>税込</small>
おぼろ昆布	60円 <small>税込</small>	きつね	160円 <small>税込</small>

単品メニュー

かけうどん	390円 <small>税込</small>	肉うどん	690円 <small>税込</small>
月見うどん	450円 <small>税込</small>	山かけうどん	650円 <small>税込</small>
昆布うどん	450円 <small>税込</small>	カレーうどん	590円 <small>税込</small>
きつねうどん	550円 <small>税込</small>	唐揚げカレーうどん	880円 <small>税込</small>
わかめうどん	550円 <small>税込</small>	釜揚げうどん	590円 <small>税込</small>
ごぼう天うどん	550円 <small>税込</small>	ざるうどん	550円 <small>税込</small>
丸天うどん	550円 <small>税込</small>	お子様うどん	350円 <small>税込</small>



お子様うどん

単品メニュー



天ぷら盛合せ
780円税込



特製唐揚げ
大(10個) 並(5個) 小(2個)
980円税込 580円税込 280円税込



げそ天 400円税込



野菜のさつま揚げ 230円税込



ロースカツ 950円税込



とり天南蛮 600円税込



かしわおにぎり 2個 280円税込



いなり 3個 280円税込



まぜめし 280円税込

のりまきおにぎり 2個 280円税込
白めし 150円税込
白めし(大) 200円税込



牛めし 500円税込
生卵 + 60円



ミニ天丼 500円税込

ごはんもの

ドリンク

- コーラ・ラムネ・オレンジ 250円税込
- ノンアルコールビール 350円税込
- ビール中瓶 550円税込
- 冷酒 450円税込
- ハイボール 350ml 7% 480円税込

甘味物



ぼたもち 1個 180円税込



チーズクリーム大福 150円税込



やっちゃんプリン 330円税込

北海道産
あずき使用

北海道産生
クリーム使用

徳兵衛のこだわり



店内熟成手打ちうどん

小麦粉から生まれる麺は生きています。塩水と混ぜ合わせるにより命が育まれていきます。よくこね合わせ、始めは踏み合わせから命を吹き込みます。筑後うどんの仕込みはここから勝負が始まり、穀物の旨味を引き出すために、約72時間かけて熟成させています。熟成することでふっくらモチモチの麺が出来上がります。これが筑後うどんの特徴です。



毎日お店で引く新鮮だし

自然の恵みから生まれた原料、職人の方達が腕によりを創りあげた良質な素材を厳選しています。昆布は、ラウス・利尻。削り節は、ウルメ・サバ・カツオ。煮干しは、アジ・イリコ。時期によって旨い素材を使用し、現状に満足せず心にしみるだしを目指し日々研究を続けています。



そばは挽きたて打ちたて湯がきたて

そばは「鮮度」が命。熊本県南阿蘇村のそばの実を店内の石臼で自家製粉。新鮮なそば粉を、必要な分だけ製麺。注文が入ってから湯がく。この「挽きたて打ちたて湯がきたて」にこだわってます。通常のミックス粉（製粉工場で配合されたそば粉と小麦粉）と違い自家製粉することで、本来のそばの香り・旨みをお楽しみ頂けます。



店内で仕込む

冷凍食品などの技術も進化し、美味しいものも増えてきましたが、徳兵衛では店内仕込みにこだわっています。人気のカツ丼のカツは厳選した豚肉を使用し、店内で生パン粉をつけることで、より品質の高い商品となっています。

