

SHOYU KURA RESTAURANT

しょうゆ蔵のレストラン

KINBUE SYOYU PARK



【アレルギー特定原材料 8 品目】

卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみについて
下記アイコンで表示しています

【Allergic specific raw materials 8 items】

Egg/Milk/Wheat/Soba/Peanuts/Shrimp/Crab/Walnut
are indicated by the following icons.



【アレルギー特定原材料に準ずる 20 品目】

該当する食品について下記のアイコンで表示しています。

【Equivalent to allergic specific raw materials】

Corresponding foods, Beef / Mackerel/Pork/Chicken/Soy/Sesame/Ahmond/Yam
are indicated by the following icons



小江戸醤油屋の

Two major menus

木桶で
味わう

食数・
販売日
限定

おばんざいメニューは
日によって変わります。
仕入れ状況により販売
のない日もございます。
詳細はスタッフまで
お問合せください。



温
HOT

温は釜揚げです

醤油屋の木桶うどん 2種のおつゆ～胡麻味噌すったて汁と葱ぶた肉汁～ KIOKE udon with 2 types of soup

温
HOT 冷
COLD

おばんざいセット Obanzai set ¥1,680 / 単品 single item ¥1,140

※販売日限定・数量限定メニューです。Limited sale date / Limited quantity
Obanzai menu changes daily.* Obanzai is meal of side dishes.



胡麻味噌すったて汁 Goma-miso Suttate

生の鯖を丁寧に炙り、味噌と白ごま、落花生と一緒に
手間暇かけてすりつぶした当店オリジナルのすったて汁です

An original suttate soup made by carefully roasting raw mackerel and mashing it with miso, white sesame seeds, and peanuts.

葱ぶた肉汁 Negibuta-nikujiru

埼玉の葱の甘さを引き出し、金笛醤油と相性の良い豚バラを
煮落としてつゆを作りました

A soup made with the sweetness of green onions
and boiled down pork belly.

うどんご注文の方のみお得な追加オーダー

Special additional menu only who order udon.

かき揚げ

Kakiage

¥500

やわらか角煮1切

Pork-Kakuni(1slice)

¥400

めん大盛り

Large serving of noodles

¥220

追加つゆ

Additional soup

¥220

二大名物メニュー

of our Restaurant

Enjoy tasting !

味比べを
たのしむ

食数・
販売日
限定



おばんざいメニューは
日によって変わります。
仕入れ状況により販売
のない日もございます。
詳細はスタッフまで
お問合せください。

蔵出し醤油の食べ比べうどん TABEKURABE udon



おばんざいセット
Obanzai set

¥1,680 / 単品
single item

¥1040

※販売日限定・数量限定メニューです。Limited sale date / Limited quantity
Obanzai menu changes daily.* Obanzai is meal of side dishes.



金笛の醤油をつるつるのおうどんにかけて味比べ

- とんすいにうどんを少量とり、まずは薬味なしで
お醤油をよくからめて味わう
- 薬味を足して味わう

※醤油の種類は季節によって変わります。
季節折々の醤油をお楽しみください。

Pour the Kinbue-soyou on the smooth udon
and compare the taste !

- Take a small amount of udon in a small bowl and mix it well with soy .
- Next, add condiments and taste !

*The soy sauce changes depending on the season. Enjoy seasonal soy sauce.

うどんご注文の方のみお得な追加オーダー

Special additional menu only who order udon.

かき揚げ
Kakiage

¥500

やわらか
角煮1切
Pork-Kakuni(1slice)

¥400

めん大盛り

Large serving of noodles

¥220

うどんメニュー UDON noodle



塩麹で柔らかくしたジューシーな鶏もも肉とふわふわアナゴの天ぷらを乗せた贅沢なおうどん。

Luxurious udon noodles topped with chicken thighs softened with sio-koji and fluffy conger eel tempura.

鶏肉あなご天うどん

Chicken & conger eel
tempura noodle

温 HOT 冷 COLD

¥1,390



20年変わらない味。ホタテ、海老、玉ねぎ、薩摩芋、人参、三つ葉のかき揚げです。お好みのお醤油で！

It is a homemade dish, which uses a variety of ingredients, such as scallops, shrimp, onions, sweet potatoes, and carrots.

かき揚げめん Kakiage noodle

温 HOT 冷 COLD

¥1,340



川越店不動の人気メニュー。金笛醤油でじっくり煮込んだやわらか角煮です。

A constant popular menu at the Kawagoe store. It is topped with soft kakuni that has been slowly simmered in Kimbue syoyu.

角煮めん Kakuni noodle

温 HOT 冷 COLD

¥1,340



うどんご注文の方のみお得な追加オーダー[®] Special additional menu only who order udon.

かき揚げ

Kakiage

¥500

やわらか
角煮1切

Pork-Kakuni(1slice)

¥400

めん大盛り

Large serving of noodles

¥220

冷
COLD

冷のおうどんは
つけめん仕様と
なります

If you choose
COLD noodle,
the noodles and
soup will be separate.



うどんメニュー UDON noodle



美容と健康によい森のバターといわれるアボカドを贅沢に使用。海老とアボカドの組み合わせは和でも間違いない美味しさです。

Luxury use of Avocado, which is said to be "forest butter" that is good for beauty and health.
The combination of shrimp and avocado is undeniably delicious.

海老アボカドうどん Shrimp & Avocado noodle

温
HOT

¥1,550



※アボカドの仕入れ状況・成熟具合により提供できないことがあります。詳しくはスタッフにお声がけください。



金笛醤油で煮込んだやわらか角煮に
ピリ辛もろみをあわせたコク深い味わい

Kakuni noodle with spicy miso (bean paste) .The flavor of moromi koedo miso will come into your mouth.

ピリ辛めん Pirikara(HOT)noodle

温
HOT

¥1,370



うどんご注文の方のみお得な追加オーダー Special additional menu only who order udon.

かき揚げ
Kakiage

¥500

やわらか
角煮1切
Pork-Kakuni(1slice)

¥400

めん大盛り
Large serving of noodles

¥220

うどんセット SET MENU



人気のかき揚げに特製タレをかけたどんぶりとミニうどんのセットです。

A set of popular kakiage with special sauce and mini udon noodles. *The ingredients are subject to change depending on the season.

小江戸どんセット

～かき揚げ丼・ミニうどん・サラダ・お漬物～

Koedo-don set

～kakiage rice bowl・mini noodles・salad・pickles～

¥1,590



金笛醤油でじっくり煮込んだやわらか角煮のどんぶりとミニうどんのセットです。

A set of soft kakuni simmered in Kinbue soyou and mini udon noodles.

角煮どんセット

～角煮丼・ミニうどん・サラダ・お漬物～

Kakuni-don set

～Kakuni rice bowl・mini noodles・salad・pickles～

¥1,590



うどんご注文の方のみお得な追加オーダー（お子さまセットは対象外）

Special additional menu only who order udon !! * Kid's sets are not eligible

かき揚げ ¥500
Kakiage

やわらか角煮1切 ¥400
Pork-Kakuni(1slice)

小学生以下
対象メニュー
for U12



シンプルなかけうどんにミニ鶏&薩摩芋天丼、ミニバウムのセットです。

(バウムクーヘンのお味はおまかせとなります)

A set of simple udon noodles, mini chicken and sweet potato tempura bowl, and mini baumkuchen.
*The taste of Baum is random.

お子様うどん Kid's set

温 HOT
冷 COLD

¥690



* 小学生以下の対象のメニューです

* お得な追加メニューはつけられません

* This menu is only for children under 12 years old.

* You cannot order additional menu items.



川島町の安心安全な鶏卵を使用しています。おうどんに何か
もう少し…という方にも。*大盛りは承れません。

We use safe and secure eggs from Kawajima-Town. Recommended for
those who want to eat a little more. *Large servings are not possible.

絶品 卵かけごはん Egg over rice

¥ 550



川島町のお米をふっくらおいしく炊き上げました。

Rice from Kawashima is cooked fluffy and delicious.

ごはん Rice

¥ 250



醤油味のおかかと春夏秋冬のだしの素で作った肉味噌をのせた
焼きおにぎり。醤油の香りが食欲をそそります。

Topped with meat miso made with “DASHINOMOTO” and
syoyu-flavored bonito flakes. The aroma of syoyu whets the appetite.

焼きおにぎり Grilled rice ball

¥ 550



醤油屋がこだわったたまり漬。付け合わせにどうぞ。
Special Tamari Pickles. Recommended for garnish.

つけもの盛り合わせ Assorted pickles

¥ 580



サイドメニュー SIDE MENU



川越店不動の人気メニュー。金笛醤油でじっくり煮込んだやわらかい角煮です。

A constant popular menu at the Kawagoe store.
The kakuni that has been slowly simmered in Kinbue syoyu.

やわらか角煮 2切 Pork-Kakuni (2 slices)

¥800



塩麹と金笛醤油で柔らかく、旨味が凝縮した鶏モモ肉の天ぷらです。

Soft and flavorful chicken thigh tempura made with shio-koji and Kinbue syoyu.

金笛醤油麹の鶏肉の天ぷら Chicken tempura

¥780



20年変わらない味。ホタテ、海老、玉ねぎ、薩摩芋、人参、三つ葉のかき揚げです。お好みのお醤油でどうぞ。

A taste that hasn't changed in 20 years. Kakiage contains scallops, shrimp, onions, carrots, and sweet potatoes. Please enjoy with your favorite syoyu.

かき揚げ Kakiage

¥590



海老や薩摩芋、かぼちゃに三つ葉など季節の野菜の天ぷら盛り合わせ。お好みのお醤油やパウダーでお召し上がりください。

Assorted tempura of seasonal vegetables such as sweet potato, pumpkin and shrimp. Please enjoy with your favorite syoyu or powdered syoyu.

天ぷら盛り合わせ Assorted tempura

¥820



甘味

SWEETS



金笛木桶バウム工房で丁寧に焼き上げたバウムクーヘンが楽しめる贅沢なプレート。ミニミックスソフトもついています。※バウムの種類はおまかせになります。

A luxurious dish you can enjoy Baumkuchen carefully baked at Kinbue Kioke Baum-factory. Includes mini mix soft serve.
*The taste of Baum is random.

バウムデセール Baum-dessert

単品 single item ￥650



ドリンク drink set ￥900



ほんのりとお醤油が香る、ふんわり優しいロールケーキ。
Fluffy roll cake with a slight soyou flavor.

醤油ロールケーキ Soyou roll cake

単品 single item ￥460



ドリンク drink set ￥710



昔ながらの焼きプリンにミックスソフトをのせました。
ほろにがカラメルとの相性も抜群 ※販売日・数量限定
Traditional baked pudding topped with mixed soft serve.
Excellent compatibility with bittersweet caramel.
*Limited sale-date & quantity.

プリンソフト Pudding with Soft serve

単品 single item ￥650



ドリンク drink set ￥900



甘味

SWEETS

冬季
限定
Winter only



プレーンバウムにミルクソフトの
シンプル大人なサンデー。
バウムラスクもトッピング。

A simple sundae with milk soft serve on plain baumkuchen.
Topped with baum rusk.

プレーンバウムサンデー
Plain Baum sundae

単品 single item 各 ￥540



しょうゆバウムにしょうゆソフトの
しょうゆ尽くしのサンデー。
バウムラスクもトッピング。

Sundae full of soyu with soyu soft serve on top of soyu Baumkuchen.
Topped with baum rusk.

しょうゆバウムサンデー
Soyu Baum sandae

ドリンク drink セット ￥790



いちごバウムにミルクソフト、
フローズンいちごがアクセント。
いちごの季節だけのお楽しみ。

Sundae with strawberry baum, milk soft serve and frozen strawberries.
Fun only in the strawberry season!

いちごバウムサンデー
Strawberry Baum sande



金笛ソフトクリーム

Kinbue
soft served ice cream

ミルク milk / 醤油 soyu / MIX

単品 single item 各 ￥420

ドリンク drink セット ￥670



※カップもお選びいただけます

*You can also choose to serve it in a cup.

お得な甘味ドリンクSET Advantageous dessert drink set

甘味ご注文の方はソフトドリンク（￥400 の品）全品￥150 引き！
￥250 でご注文いただけます！

You can order a soft drink for ￥250 if you order a sweet.
(￥150 yen discount for ￥400 yen item)

甘味

SWEETS

お飲物

DRINKS



揚げた甘いお餅にお醤油は相性抜群

The combination of sweet fried dumplings and soy sauce is a perfect match

しょうゆ団子

Soyou dango



中にあんこが入った大きなみたらし団子

Large mitaraashi dango with red bean paste inside

みたらし団子

Mitaraashi dango

単品 single item 各 ¥280



ドリンク drink set ¥530

お飲物 DRINKS

ソフトドリンク Soft drink

珈琲（ホット／アイス）	Coffee (Hot / Ice)	¥400
紅茶 ミルク（ホット）	Black tea milk (Hot)	¥400
オレンジジュース	Orange juice	¥400
ぶどうジュース	Grape juice	¥400
コーラ	Coca-Cola	¥400
ジンジャーエール	Ginger ale	¥400

お得な甘味ドリンクSET Advantageous dessert drink set

甘味ご注文の方はソフトドリンク（¥400 の品）全品¥150 引き！
¥250 でご注文いただけます！

You can order a soft drink for ¥250 if you order a sweet.
(¥150 yen discount for ¥400 yen item)

アルコール類 Alcohol

エビスビール	YEBISU Beer	¥680
ノンアルコールビール	Non-alcoholic Beer	¥500

(価格は全て税込です Price includes tax)