



UNTON DOKORO SYUN-KA-SYU-TO

老舗しようゆ蔵がつくる、 至高のうどん。

創業は寛政元年（一七八九年）。

江戸時代より、ここ川越藩でしようゆを
つくり続けてきた金笛。

二三〇年の伝統と技から生まれる、
こつくりとしたまろやかな醤油の旨み。

丁寧に、心をこめて。

ゆつくりと時をかけて

発酵熟成するからこそその味わいを、

宗田鰹をたっぷりと

贅沢に使用した出汁に合わせて。

店内で毎日製麺する打ち立ての麺。

うどんで伝えたいおいしさが
此処にあります。

アレルギー表示について

【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、アイコンで表示しています。

【Allergy Check List, 8 possible allergenic ingredients】

Eggs, Milk, Barley, Buckwheat, Peanuts, Prawns, Crab, and Walnuts are indicated by icons.



卵



Milk



小麦



そば



落花生



えび



かに



くるみ

【アレルギー特定原材料20品目】

該当する食品についてアイコンで表示しています。

【Possible Allergenic Substances】

The relevant foods are indicated by icons.



牛肉



さば



豚肉



鶏肉



Soy



ごま



アーモンド



山芋

当店ではお一人さま1オーダーをお願いしております。

Please order at least one food item per person.

当店自慢の看板

~ Two major menus



メニュー番号
No.1

HOT

かき揚げめん

Kakiage Noodles

¥1,380



Ukiuki is Happy or a Delightful Noodle Dish with Kakiage Shrimp and Veggie Fritter.

まるでお花畠のような彩りのかき揚げは、
えび・玉ねぎ・さつま芋・人参・三つ葉と盛り沢山。

Kakiage is deep fried Shrimp and Veggie Fritter, which uses a variety of ingredients, such as shrimp, onions, sweet potatoes, carrots and Japanese parsley.



Kakiage

2大メニュー of our Restaurant ~



メニュー番号
No.3

HOT

角煮めん
Kakuni Noodles

¥1,380



厳選した豚バラ肉を金笛醤油でじっくり煮込んだ
とろとろ角煮のせ。

Kakuni is pork has been slowly simmered in Kinbue Soy Sauce
and placed on top of the Udon Noodles.



大盛り Large serving	おかわりつゆ additional soup	追加メニュー Additional Side Dishes, You may add when ordering Noodles.
+ ¥220	+ ¥220	<ul style="list-style-type: none"> ミニ角煮丼 Small Kakuni Boiled Pork over Rice のりっこ丼 Rice bowl with Nori (Seaweed) Tempura 大根サラダ Salad ごはん Rice



メニュー番号

No.4

COLD

つけめん・角煮小鉢付き

Tsuke-Men with Kakuni Kobachi

Tsuke-Men is Dipping Noodles with soup stock on the Side to dip your noodles in.

¥1,380



毎日店内で製麺する自家製麺をつかけめん。金笛醤油でじっくり煮込んだ埼玉県産豚のとろとろ角煮小鉢付き。

Please enjoy the homemade Noodles, made in the store every day, along with a small dish of Kakuni Boiled Pork, cubed and simmered in Kinbue Soy Sauce.



メニュー番号

No.5

COLD

かき揚げつけめん

Kakiage Tsuke-Men

Tsuke-Men is Dipping Noodles with soup stock on the Side to dip your noodles in.

¥1,380



毎日店内で製麺する自家製麺をつかけめん。

えび・玉ねぎ・さつま芋・人参・みつ葉と盛り沢山の自家製かき揚げ付き。

Cold Noodles made in the store every day are served with tsukemen (dipping noodles).

Along with a piece of Kakiage Shrimp and a Veggie Fritter, which uses a variety of ingredients, such as shrimps, onions, sweet potato, carrots and Japanese parsley.

メニュー番号
No.7

COLD

餡 鮎 冷 (うんとんれい) ¥1,080

COLD-Unton



めん通の方におすすめ。毎日店内で製麺する自家製麺をつかけめん。

Dipping Noodles with soup stock. Please enjoy the homemade Noodles, made in the store every day.

メニュー番号
No.8

HOT

餡 鮎 溫 (うんとんおん) ¥1,080

HOT-Unton



だしと醤油の旨味をつるつるのうどんで堪能する温かいかけうどん。

Simple udon noodles topped with tasty broth and soy sauce.



メニュー番号
No10

HOT

海老天うんとん
Shrimp Tempura Noodles

¥1,550



揚げたての大きな海老の天ぷら。だし香るうどん一緒にお召し上がりください。

This is a classic Udon Noodle dish topped with deep fried Shrimp Tempura.

メニュー番号
No.11

HOT

COLD

つる4(つるの4乗)めん ¥1,290

4 Slurp-able Toppings on Noodles



納豆、山芋、おくら、モロヘイヤが入った、とてもヘルシーで元気が出る麺です。温・冷お選びいただけます。

1-Natto 2-Yam 3-Okra 4-Molokheya. These toppings make this a healthy dish. Served hot or cold.

メニュー番号
No.12

HOT

角煮もろみ風味
ピリ辛めん

Spicy Hot Noodles with Kakuni & Moromi



¥1,410



自家製のもろみ辛味噌をとろとろの角煮にのせて。味噌の溶き加減で辛さを調節しながらお召し上がりください。

Homemade Moromi Raw Miso is placed on top of Kakuni Boiled Pork. Enjoy it while adjusting the spiciness.

大盛り Large serving	おかわりつゆ additional soup	追加メニュー Additional Side Dishes, You may add when ordering Noodles.
+ ¥220	+ ¥220	<ul style="list-style-type: none"> ミニ角煮丼 Small Kakuni Boiled Pork over Rice ¥600 のりっこ丼 Rice bowl with Nori (Seaweed) Tempura ¥480 大根サラダ Salad ¥310 ごはん Rice ¥250

Only 5
meals a day

限定 5 食



メニュー番号
No.13

HOT

常若御膳
Tokowaka Gozen

¥3,000



サラダ・角煮小鉢・海老天2尾と野菜の天ぷら・小どんぶりの温かい麺・ごはん。
デザートに醤油ゼリー付き。

This meal comes with a small bowl of hot Noodles, a small Salad, *Kakuni* Boiled Pork, cubed and simmered in Kinbue Soy Sauce, Shrimp and Vegetables Tempura and a Bowl of Rice. With soyoyu jelly for dessert.

追加メニュー Additional Side Dishes, You may add when ordering Noodles.

●ミニ角煮丼
Small *Kakuni* Boiled Pork over Rice

¥ 6 0 0

●のりっこ丼
Rice bowl with Nori (Seaweed) Tempura

¥ 4 8 0

●大根サラダ
Salad

¥

3 1 0

●ごはん
Rice

¥ 2 5 0

限定3食
Only 3
meals a day

極上和牛
使用



メニュー番号
No.14

HOT

極上和牛ローストビーフどんの
大吉御膳
Dai-Kichi Gozen

¥3,000



厳選した国産和牛を再仕込醤油に漬け込み低温でじっくりと焼き上げました。
贅沢なローストビーフのどんぶりに、醤油蔵こだわりの秘伝タレと地元川島町の
新鮮な卵を存分に絡めて至福のひとときを。
小うどん、サラダ、デザートに醤油ゼリー。今日の運勢は大吉かも?たのしいおみくじつき。

Carefully selected Japanese Wagyu beef is marinated in soy sauce, and grilled slowly at a low temperature.
A luxurious bowl of roast beef, soy Sauce Brewery's secret sauce
and fresh local eggs from Kawajima-town.
With a small udon noodle, salad, and syouy jelly. A fun omikuji is included !

追加メニュー Additional Side Dishes, You may add when ordering Noodles.

●ミニ角煮丼
Small Kakuni Boiled
Pork over Rice

¥600

●のりっこ丼
Rice bowl with
Nori (Seaweed) Tempura

¥480

●大根サラダ
Salad

¥310

●ごはん
Rice

¥250

Only 10
Serving a day

限定10食



メニュー番号
No.15

HOT

小江戸どんセット

Koedo Don Set

Kakiage - Shrimp and Veggie Fritter over Rice

¥1,690



当店人気のかき揚げのどんぶりです。

温かいどん・かき揚げ丼・サラダがついた大満足なセットです。

素材は季節により変更になる場合がございます。

Kakiage is deep-fried Shrimp and Veggie Fritter, which uses a variety of ingredients such as shrimp, onions, sweet potato, carrots and Japanese parsley. This Set comes with a small Salad, small bowl of hot Noodles, and a bowl of homemade *Kakiage* over Rice.

*These ingredients are subject to change depending on the season.

めん大盛り Large serving noodle	おかわりつゆ additional soup	ごはん大盛り Large serving rice	追加メニュー Additional Side Dishes, You may add when ordering Noodles.
+ ¥220	+ ¥220	+ ¥250	<ul style="list-style-type: none"> ミニ角煮丼 Small Kakuni Boiled Pork over Rice のりっこ丼 Rice bowl with Nori (Seaweed) Tempura 大根サラダ Salad

限定
10
食
Only 10
meals a day



メニュー番号
No.16

HOT

金笛セット

Kinbue-set

¥1,690



厳選した豚バラ肉を何度も茹でこぼし金笛醤油でじっくり煮込んで作った自慢のとろとろ角煮を贅沢に乗せたどんぶりに、温かいudon・サラダが付いた大満足なセットです。

A bowl with *Kakuni* Boiled Pork, cubed and simmered in *Kinbue* Soy Sauce, a speciality of our restaurant. This comes with a small salad and a small bowl of hot Udon Noodles.

めん大盛り Large serving noodle	おかわりつゆ additional soup	ごはん大盛り Large serving rice	追加メニュー Additional Side Dishes, You may add when ordering Noodles.
+ ¥220	+ ¥220	+ ¥250	<ul style="list-style-type: none"> ●ミニ角煮丼 Small Kakuni Boiled Pork over Rice ¥600 ●のりっこ丼 Rice bowl with Nori (Seaweed) Tempura ¥480 ●大根サラダ Salad ¥310

メニュー番号

No.20



かき揚げ

¥590

Kakiage



メニュー番号

No.21



海老とさつまいもの天ぷら ¥890

Assorted tempura

Sweet potato and Shrimp



メニュー番号

No.22



角煮

¥800

Kakuni - Boiled Pork



メニュー番号

No.23



おいもの天ぷら

¥420

Sweet potato tempura



メニュー番号

No.18



角煮丼

¥1,200

Rice bowl of Kakuni-Don
Boiled Pork over Rice

甘味セット

DESSERTS

メニュー番号

No.26



川越ソフトバウム アイス添え

Kawagoe Soft Baumkuchen
served with Ice Cream

¥ 580

隣接する川越バウムLab.で焼き上げた
ふわふわバウムに抹茶アイスを添えました。

Kawagoe Soft Baumkuchen Cake carefully baked at
Kawagoebaum Lab in the building next-door.
Served with Ice Cream.

メニュー番号

No.27



醤油ロールケーキ

¥ 520

Soy Sauce Rolled Cake

ほんのりとお醤油が香る
ふんわり優しいロールケーキです。

Fluffy Rolled Cake with a slight hint of Soy Sauce.



メニュー番号

No.28



みたらし団子 抹茶付 ¥ 680

Mitarashi-Dango & Matcha

Skewered Rice Dumplings in a Sweet Soy Sauce
Glaze with Matcha (Green Powdered Tea)

中にあんこが入った大きなみたらし団子。
タレに金笛醤油を使ってます。

Mitarashi Dango are Skewered Rice Dumplings with Red
Bean-Paste in the middle. Using Kinbue Soy Sauce for the topping.

メニュー番号

No.29



醤油ゼリー 抹茶付

¥ 520

Soy sauce jelly with green tea

つるんと上品な甘さの醤油ゼリー。
お抹茶と一緒に召し上がる上品なデザートです。
直売店でもお求めいただけます。

A smooth, elegantly sweet soy sauce-scented jelly.
It is an elegant dessert that goes well with matcha green tea.
Available at the direct sales store.



※すべての甘味メニューにプラス 200 円でお抹茶に変更できます

All drinks, that come with desserts, may be replaced with Matcha Green Tea for an additional ¥200.

メニュー番号

No.30

クリーム白玉ぜんざい

¥ 780

Ice Cream & Shiratama Zenzai

厳選した国産小豆を使用し金笛醤油が隠し味の自家製あんこに、もっちり白玉と抹茶アイスをのせました。

Shiratama are White Rice Dumplings. *Zenzai* is a Homemade Red Bean Paste made from carefully selected Japanese red beans. This comes with Green Tea Ice Cream.



メニュー番号

No.31

餅入りお汁粉

¥ 780

Oshiruko (Nov. to Feb.)

丁寧に炊き上げた自家製あんこは隠し味に金笛醤油を使った優しい味わい。川島産のお餅入り。

Oshiruko, a warm sweet Red Bean Paste served with *Omochi* Rice Cake.



メニュー番号

No.42

醤油アイス/みるくアイス

¥ 432

Ice cream (Soyou or Milk)

北海道牛乳100%使用。

木桶仕込みの醤油を使った、甘さとしお味が絶妙な『醤油』、素材の美味しさそのままほっとするあじわいの『みるく』。

ショップでもお求めいただけます。

Ice cream made with 100% Hokkaido milk. Two kinds: "syouy" and "milk." You can also buy them in store.



お飲み物 DRINKS

No.32 コーヒー(ホット・アイス)

Hot Coffee or Iced Coffee

¥500

No.33 抹茶

Matcha Green powdered tea

¥500

No.34 りんごジュース

Apple juice(100%)

¥500

No.35 ぶどうジュース

Grape juice(100%)

¥500

No.36 コカ・コーラ

Coca-cola

¥500

No.37 ジンジャーエール

Ginger ale

¥500

No.38 エビスビール

Yebisu beer

¥680

No.39 COEDOビール

COEDO beer

¥570

No.40 ノンアルコールビール

Non-alcoholic beer

¥500

No.41 日本酒(1合・冷のみ)

Sake "Rice Wine" (180cc· served cold)

¥680



うんとん処春夏秋冬 & 金笛直売店

金笛川越店

きんぶえ

KINBUE KAWAGOE SHOP



技と味をお試しください。

創業二三〇年の

2夏寝かせたお醤油。

伝統的な木桶仕込み、

ギフトにも最適です。

食後に、

ご家庭のお醤油はいかがでしょうか。



After dining:

How about checking out some of our home made Soy Sauces in the Gift Shop?
We have many items that would make a nice gift for friends and loved-ones.

川越 バウム

Lab. Kawagoe Baum Lab.



うんとん処のとなり、すぐ!!
川越バウム Lab. にも来てね♪



お店はうんとん処春夏秋冬の隣にあります。

稲荷小路を奥に進んでください。

その日に焼いた切りおとしバウムのほか、

おみやげにぴったりのホールバウムや焼き菓子も。

Kawagoebaum Lab in the building next-door.

In addition to trying Baumkuchen baked daily,
Whole Baumkuchen and baked goods make perfect souvenirs.





おいしい工場見学 & しょうゆ蔵のレストラン

金笛しょうゆパーク

きんぶえ

KINBUE SYOYU PARK



•ACCESS: 〒350-0152 埼玉県比企郡川島町上伊草 654 •TEL: 049-297-0917

•川越店より車で 15 分、バス 20 分 •駐車場あり



ACCESS: 654 Kami-Igusa, Kawajima-machi, Hiki-gun, Saitama 350-0152, Japan
TEL: 049-297-0917

15 minutes by car or 20 minutes by bus from our Kawagoe branch. Parking is available

醤油



蔵づくり一番 金笛しょうゆ

丸大豆、小麦、天日塩のみを原料とし
大きな杉桶の中で2夏ゆっくり
醸酵・熟成させた本醸造醤油です。



金笛 減塩醤油

当社独自の方法により、旨味成分は
そのままで食塩のみを
50%カットした風味豊かな醤油です。



金笛 再仕込生醤油

丸大豆と小麦で丁寧に麹をつくり、
塩水の代わりに金笛生醤油を使用し、
完成までに3年以上かける大変贅沢な生醤油です。



オーガニック 国産有機しょうゆ

国産の有機丸大豆と有機小麦を
使用した、華やかな香りと
コクある醤油です。



創業230周年記念醤油！ 川越しづぼり

地元の「川越産大豆(里のほほえみ)」と
「川越産小麦(さとのそら)」を使用し、
大きな杉桶で約1年間ゆっくりと
醸酵熟成させた醤油です。



金笛 パウダーしょうゆ

金笛しょうゆを粉末化した
全く新しいお醤油です。
お塩の代わりに刺身、ステーキ、
焼き鳥、天ぷら、焼き魚など
召し上がる直前にかけてお使いください。

だし



金笛 春夏秋冬のだしの素

本醸造の「金笛しょうゆ」をベースとして、
かつお節、昆布、しいたけのだしを生かした
本格的な万能つゆです。食材の色を活かす
「うすいろ」、「糖質50%オフ」タイプも。

金笛商品



金笛 胡麻ドレッシング

胡麻の風味が生きており
甘味と酸味のバランスの良さから、
生野菜の苦手なお子様にもお奨めです。
乳化剤を使用していませんので、
安心して使用頂けます。



スイーツに かけるしょうゆ

醤油に、
黒糖やザラメを
絶妙なバランスで配合。
バニラアイスやかき氷、
ヨーグルトなどに！



金笛 唐辛子しょうゆ

濃口醤油をベースに
唐辛子の辛味を加え、
ピリッと辛口に
仕上げました。
やみつきになる味です。



金笛 ぽん酢しょうゆ ゆず

金笛丸大豆しょうゆをベースに、
ゆず果汁を贅沢に
使用しておりますので、
風味豊かなコクのある
味わいが春夏秋冬問わず
美味しく召し上がれます。



金笛 たまごかけ ご飯のタレ

たまごかけご飯には
もちろん、和風料理の
味付けやかけ醤油としても
幅広くお使いいただけます。

オンラインショップはコチラ！
ギフト・全国発送承ります



<http://shop.kinbue.jp/>