

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箔。

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。

丁寧な、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

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。

うどんに伝えたおいしさが

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
Egg



乳
Milk



小麦
Wheat



そば
Soba



落花生
Peanuts



えび
Shrimp



かに
Crab



くるみ
Walnut

【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
Beef



さば
Mackerel



豚肉
Pork



鶏肉
Chicken



大豆
Soy



ごま
Sesame



アーモンド
Almond



山芋
Yam

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

COLD

うきうきめん・かき揚げ付(胡麻だれ)

¥1,580

Ukiuki - Men with Kakiage (sesame sauce)



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

川越に古くから伝わる郷土料理、冷汁。
夏野菜いっぱいの胡麻味噌だれでどうぞ。

Udon is Dipping Noodles with soup stock on the Side to dip your noodles in. This is a traditional local dish of Kawagoe, filled with summer vegetables and served with a sesame and miso soup stock.



メニュー番号
No.2

うきうきめん 単品

Ukiuki - Men a la carte

¥1,240



※ 追加つゆの対象外となります
Not eligible for additional soup.

2大メニュー

of our Restaurant ~



金笛しょうゆで
じっくり煮込んだ
自慢の角煮

メニュー番号
No.3

COLD

角煮つけめん
Kakuni Tsuke-Men

¥1,380



毎日店内で製麺する自慢の自家製麺をつけめで。
金笛醤油でじっくり煮込んだ埼玉県産豚の
とろとろ角煮といっしょに。

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.

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



大盛り
Large serving

+ ¥220

おかわりつゆ
additional soup

+ ¥220

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

メニュー番号
No. 4

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. 5

COLD

HOT

つる4 (つるの4乗)めん

4 Slurp-able Toppings on Noodles

¥1,290



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-Molokheiya. These toppings make this
a healthy dish. Served hot or cold.

メニュー番号
No. 7

COLD

饅飩冷 (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

饅飩温 (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き能する
温かいかけうどん。

Simple udon noodles topped with tasty broth and soy sauce.

メニュー番号
No.9

HOT

かき揚げめん Kakiage Noodles

¥1,380



まるでお花畑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.

メニュー番号
No.10

HOT

海老天うどん Shrimp Tempura Noodles

¥1,550



揚げたての大きな海老の天ぷら。だし香るうどんと一緒に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

角煮めん Kakuni Noodles

¥1,380



厳選した豚バラ肉を金箔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.

メニュー番号
No.12

HOT

角煮もろみ風味 ピリ辛めん

¥1,410



Spicy Hot Noodles with Kakuni & Moromi



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

+ ¥220

おかわりつゆ
additional soup

+ ¥220

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 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 soyju 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

¥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 3
meals a day
限定3食

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つときを。

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 syoyu 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

限定10食
Only 10
serving a day



メニュー番号
No.15

HOT

小江戸どんセット

¥1,690

Koedo Don Set

Kakiage - Shrimp and Veggie Fritter over Rice



当店人気のかき揚げのどんぶりです。

温かいうどん・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

●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

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、温かいうどん・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	●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

Kakiage

¥590



メニュー番号

No.21



海老とさつまいもの天ぷら

Assorted tempura
Sweet potato and Shrimp



メニュー番号

No.22



角煮

Kakuni - Boiled Pork

¥800



メニュー番号

No.23



おいもの天ぷら

Sweet potato tempura

¥420



メニュー番号

No.18



角煮丼

Rice bowl of *Kakuni-Don*
Boiled Pork over Rice

¥1,200



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。
タレに金箔醤油を使っています。

Mitarashi Dango are Skewered Rice Dumplings with Red
Bean-Paste in the middle. Using Kinbue Soy Sauce with 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 ¥ 7 8 0

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

冷やし白玉ぜんざい ¥ 7 8 0

Shiratama-Zenzai (Mar. to Oct.)

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。もっちり白玉とあわせてひんやりと。

Zenzai a cold sweet Red Bean Paste served with Omochi Rice Cake & Kinbue Soy Sauce.



メニュー番号
No.42

醤油アイス/みるくアイス ¥ 4 3 2

Ice cream (Syoyu or Milk)

北海道牛乳100%使用。木桶仕込みの醤油を使った、甘さとしょっぱさが絶妙な『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: "syoyu" 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



うどん処春夏秋冬 & 金笛直売店

金笛川越店

きんぶえ

KINBUE KAWAGOE SHOP



食後に、

ご家庭のお醤油はいかがでしょうか。

ギフトにも最適です。

伝統的な木桶仕込み、

2夏寝かせたお醤油。

創業二二〇年の

技と味をお試しください。



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◎ パウム

Lab. Kawagoe Baum Lab.



うんとん処のとなり、すぐ！！
川越baum 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baumのほか、
おみやげにぴったりのホールbaum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 SHOYU 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
醗酵・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麴をつくり、
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
醗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

金笛商品



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 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。
パニアアイスやかき氷、
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 ばん酢しょうゆ 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/>