

Restaurant KUU

GRAND MENU



営業時間

11:00-22:00

お食事 L.O.20:30

お飲み物 L.O.21:30

食物アレルギーのご確認は、レストランスタッフにお問い合わせください。
同一の厨房、調理器具を使用しているため、本来料理に含まれないアレルギー物質が混入する可能性がございます。
ご理解をお願いいたします。

贅沢メニュー



ふわとろとじないカツ丼

¥1,318 (税込¥1,450)

カツはサクサク、卵はとろとろ。

あえてとじずに仕上げた、食感と旨味をダブルで楽しめる新感覚カツ丼です。



贅沢ハラミカツ重

¥1,541 (税込¥1,700)

肉の旨味あふれるハラミを贅沢にカツに仕立てました。

ジューシーな牛肉の肉汁とサクサク衣、特製だれの香ばしさが絶妙に重なり合う至福の一重です。

ご飯大盛り...+80円
ご飯少なめ...-50円



極ローストビーフ丼

¥1,800 (税込¥1,980)

丁寧に火入した極上ローストビーフを、贅沢にご飯の上へ。
しっとりとろける肉の旨味と、特製ソースの芳香な香りが重なる至福の一杯です。



黄金親子丼

¥1,318 (税込¥1,450)

ふんわり卵と旨味あふれる鶏肉には、信州の黄金軍鶏と鴨を使用。
黄金色にじた自慢の一杯は、だしの香りとまろやか卵がとけ合い、心までほっこりとする親子丼です。

信州太郎ぽーく



特製とんかつ定食

¥1,163 (税込¥1,280)

サクサク衣に包まれたジューシーな太郎ぽーくのとんかつを、熱々のままご提供。

特製ソースが肉の旨みを引き立てる、自慢の定食です。

わんぱくカツカレー

¥1,318 (税込¥1,450)

サクサク衣の太郎ぽーくのカツに、どこか懐かしいスパイス香る特製カレー。

ひと口食べれば笑顔になる、みんな大好きなわんぱくカツカレーです。



※大盛りはできません



秘伝のソースカツ丼

¥1,181 (税込¥1,300)

揚げたてのサクサク太郎ぽーくカツに、香り高い秘伝のソースをたっぷりと。

口に広がる濃厚な旨みと、後味の上品な甘みが絶妙に調和した、贅沢で力強い一杯です。

ご飯大盛り...+80円 ご飯少なめ...-50円



スパイス香る生姜焼き定食 ¥1,136 (税込¥1,250)

香味豊かなスパイスをほんのり効かせ、風味を引き立てた太郎ぼーくの生姜焼き。優しい甘辛だれがご飯に絡む、香りで楽しむ一皿です。



本場回鍋肉定食 ¥1,136 (税込¥1,250)

中華鍋で強火に炒めた太郎ぼーくと野菜を、特製甜麵醤（テンメンジャン）だれで香ばしく仕上げました。本場の味をそのまま楽しめる、コク深い回鍋肉定食です。



もつ煮込み定食 ¥900 (税込¥990)

やわらかく煮込んだ太郎ぼーくのもつに、味噌のコクとだしの旨みがしみ込んだ自慢の一品。あつあつご飯との相性抜群の、心も満たす定番のもつ煮込み定食です。



もつ焼き定食 ¥1,000 (税込¥1,100)

香ばしく焼き上げた太郎ぼーくのもつに、特製の甘辛だれをたっぷり絡めました。噛むほどに広がる旨みと、香りがたまらない、白ごはんが止まらない一品です。



塩だれ豚丼 ¥681 (税込¥750)

太郎ぼーくの旨みを引き立てる塩だれを軽やかに絡め、香ばしく焼き上げました。シンプルながら奥深い味わいの、上質な塩だれ豚丼です。



美味だれ豚丼 ¥681 (税込¥750)

香ばしく焼いた太郎ぼーくに、上田名物'美味（おい）だれ'をたっぷり絡めました。にんにくの香りと甘辛だれのコクが絶妙にマッチする、自慢の逸品です。

「蕎麦処たつの」監修

手打ちそば



UU uedaでは、標高800～900mの1日の温度差が大きい、長和町和田地域及び上田市武石地域の契約農家が育てた霧下蕎麦を、熟練の職人が毎朝、全て手作業で仕上げた生そばを使用しています。



ざる蕎麦 ¥1,000 (税込¥1,100)

信州太郎ほいく使用



つけ肉蕎麦

1,300円
(税込1,430円)

辛つけ肉蕎麦

1,300円
(税込1,430円)

肉ダブル+272円
(税込300円)

辛み大根+136円
(税込150円)

定食・丼・麺



鶏の唐揚げ定食 ¥1,090 (税込¥1,200)

特製だれでじっくり下味をつけた鶏肉を、香ばしく軽やかに揚げました。衣はサクッと、中はしっとり。素材の旨みを引き出した唐揚げ定食です。



和風鬼おろし唐揚げ定食 ¥1,090 (税込¥1,200)

カリッと揚げた唐揚げに、たっぷりの鬼おろしポン酢。ジューシーな旨みとさっぱりした後味が絶妙に調和する、人気の定食です。



チキン南蛮定食 ¥1,090 (税込¥1,200)

ふっくら揚げた鶏もも肉を、まろやかな甘酢と自家製タルタルで上品に仕上げました。濃厚ながら後味さっぱりの、贅沢な味わいです。



カレーライス ¥890 (税込¥980)

どこか懐かしいスパイス香る特製カレー。ひと口食べれば笑顔になる、みんな大好きなカレーです。

定食ご飯大盛り...+80円

ご飯少なめ...-50円



麻婆豆腐定食

¥1,227 (税込¥1,350)

香り高い特製麻婆だれが豆腐に絡む、王道の味を上品に仕上げた麻婆豆腐定食です。



油淋鶏定食

¥1,090 (税込¥1,200)

外はカリッと、中はふんわりジューシーに揚げた鶏肉に、香り高い特製だれを添えました。

上品な酸味と旨みが広がる、洗練された油淋鶏定食です。



中華丼

¥863 (税込¥950)

野菜や海鮮、豚肉など具材たっぷりの中華あんを、熱々ご飯にかけました。

旨みと香りが広がる、定番人気の中華丼です。



エビチリ定食

¥1,254 (税込¥1,380)

プリプリ海老を香り高いチリソースで丁寧に仕上げました。辛さと甘みのバランスが絶妙で、上質な味わいのエビチリ定食です。



あんかけ焼きそば

¥900 (税込¥990)

香ばしく焼き上げた麺に、とろ~り案と野菜・海鮮をたっぷり絡めました。

旨みと香りが絶妙に広がる、定番人気のあんかけ焼きそばです。



焼豚炒飯

¥727 (税込¥800)

大きめにカットした太郎ぼーく焼豚をたっぷり使用。

香ばしく炒めたご飯と旨みたっぷりの焼豚が絡む、定番人気のネギチャーシューです。

おつまみ



きゅうりの醤油漬け
¥318 (税込¥350)

きゅうりのキューチャンインスパイア！



揚げ出し豆腐
¥500 (税込¥550)

丁寧に揚げた豆腐に、まろやかで香り高い出汁をかけ、上品に仕上げました。口当たり滑らかで、深い旨味が楽しめる逸品です。



エビマヨ
¥772 (税込¥850)

みんな大好きエビマヨ。
お酒のあてはもちろん、小さなお子様でもお召し上がりいただける一品です。

枝豆
¥318 (税込¥350)

フライドポテト
¥409 (税込¥450)

もつ煮込み
¥681 (税込¥750)



サラダボウル
¥1,090 (税込¥1,200)

ヘルシーに一食分に置き換えるもよし。大人数でシェアしてもよし。
しっかり混ぜてお召し上がりください。

冷奴
¥272 (税込¥300)

いかげそ唐揚げ
¥663 (税込¥730)

もつ焼き
¥727 (税込¥800)



**ネギチャーシュー（太郎ポーク使用）
¥590（税込¥650）**

ジューシーな太郎ぽーくのチャーシューにたっぷりのネギを添え、特製タレで仕上げました。
香ばしい香りと旨みが絶妙に絡む定番人気のネギチャーシューです。



**かつ煮
¥900（税込¥990）**

太郎ぽーくのカツを香ばしく揚げ、ふんわり卵と上品なだしで仕上げました。
旨みがじんわり染み渡る、落ち着いた味わいのカツ煮です。



**鶏の唐揚げ
¥800（税込¥880）**

特製だれでじっくり下味をつけた鶏肉を、香ばしく軽やかに揚げました。衣はサクッと、中はしっとり。素材の旨みを引き出した唐揚げです。



**油淋鶏
¥890（税込¥980）**

外はカリッと、中はふんわりジューシーに揚げた鶏肉に、香り高い特製だれを添えました。
上品な酸味と旨みが広がる、洗練された油淋鶏です。

**チキン南蛮
¥890（税込¥980）**

**回鍋肉
¥1,000（税込¥1,100）**

**エビチリ
¥1,072（税込¥1,180）**

**鶏の大判揚げ
¥800（税込¥880）**

**生姜焼き
¥890（税込¥980）**

**麻婆豆腐
¥981（税込¥1,080）**

ライス 小	¥172（税込¥190）
ライス 中	¥227（税込¥250）
ライス 大	¥272（税込¥300）

デザート

Dessert menu



プレミアムソフト（バニラ/抹茶）
¥500 (税込¥550)



ソフトクリーム
(ストロベリー/マンゴー/バニラ&チョコ)
¥363 (税込¥400)



手作り杏仁豆腐
¥318 (税込¥350)

ALCOHOL

BEER

生ビール（中）	¥545 (税込¥600)
生ビール（小）	¥363 (税込¥400)
マルエフ	¥727 (税込¥800)
ノンアルコールビール	¥454 (税込¥500)

WHISKEY

ロック/氷割り/ソーダ割り

サントリー 角	¥500 (税込¥550)
サントリー角ダブル	¥681 (税込¥750)
サントリー角ボトル	¥4,090 (税込¥4,500)
ニッカフロンティア	¥454 (税込¥500)

SOUR & COCKTAIL

ロンケロ (グレープフルーツ&ソーダ)	¥454 (税込¥500)
レモンサワー	¥409 (税込¥450)
ジントニック	¥454 (税込¥500)
ジンソーダ	¥454 (税込¥500)
梅サワー	¥409 (税込¥450)
美酢サワー (ザクロ/パイナップル/マスカット グレープフルーツ/ベリーミックス)	¥545 (税込¥600)

果実酒

ロック/氷割り/ソーダ割り

梅酒	¥409 (税込¥450)
柚子酒	¥409 (税込¥450)

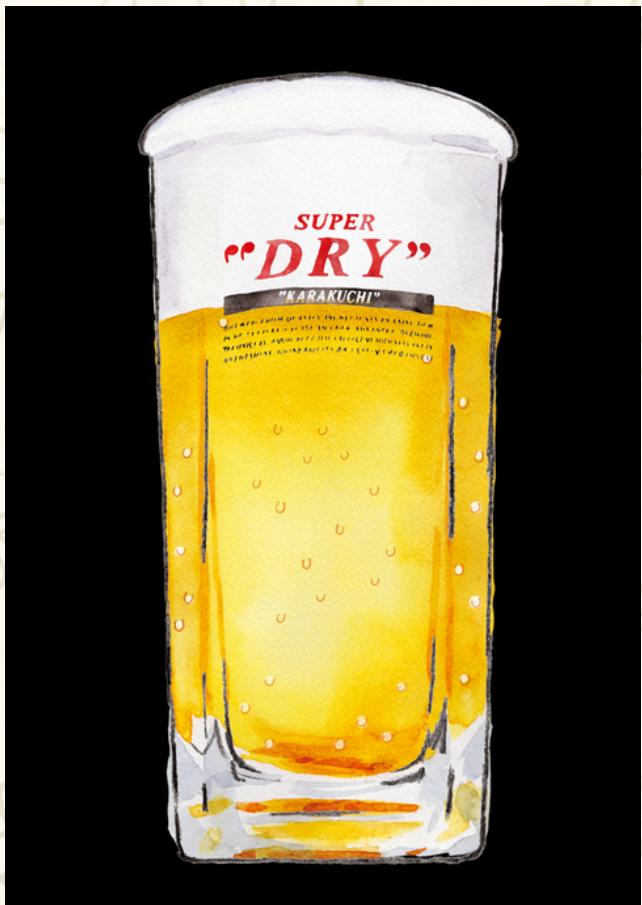
日本酒

真澄 (1合)	¥700 (税込¥770)
瀧澤 (1合)	¥700 (税込¥770)
澪	¥727 (税込¥800)

焼酎

ロック/氷割り/ソーダ割り

二階堂	¥454 (税込¥500)
二階堂ボトル	¥2,545 (税込¥2,800)
黒霧島	¥454 (税込¥500)
鏡月	¥454 (税込¥500)
割り氷	¥227 (税込¥250)
デキャンタ (烏龍茶/黒烏龍茶/炭酸水)	¥454 (税込¥500)
デキャンタ 水	¥0



NON ALCOHOL

SAUNA DRINK

オロボ	¥409 (税込¥450)
ブルボ	¥500 (税込¥550)
モンボカ	¥500 (税込¥550)
オロカルソーダ	¥409 (税込¥450)

ミチヨ 美酢ソーダ

ザクロ	¥545 (税込¥600)
パイナップル	¥545 (税込¥600)
マスカット	¥545 (税込¥600)
グレープフルーツ	¥545 (税込¥600)
ベリーミックス	¥545 (税込¥600)

牛乳

ホイップコーヒーナンバーワン	¥363 (税込¥400)
ゴロゴロいちご牛乳	¥363 (税込¥400)



SOFT DRINK

コカコーラ	¥318 (税込¥350)
ジンジャーエール	¥318 (税込¥350)
オレンジジュース	¥318 (税込¥350)
グレープフルーツジュース	¥318 (税込¥350)
ウーロン茶	¥318 (税込¥350)
りんごジュース	¥409 (税込¥450)
黒ウーロン茶	¥409 (税込¥450)



SAUNA DRINK



ブルポ レッドブル×ポカリ
¥500 (税込¥550)



モンポカ モンスター×ポカリ
¥500 (税込¥550)



オロカルソーダ オロナミンC×カルピス
¥409 (税込¥450)
×強炭酸



常勝軒

「本庄・常勝軒」監修



とんづけ 醤油 (熱盛/冷盛)

¥1,090 (税込¥1,200)

背脂たっぷりの濃厚豚骨にんにく醤油！パンチの効いたくせになる唯一無二の味わい！食べ応えのある太麺もボリュームがあり大満足。とろけるチャーシューとシャキシャキのキャベツも濃厚スープと相性抜群です！

追加

焼豚 ¥418 (税込¥460)

ネギ ¥136 (税込¥150)

ライス 小 ¥172 (税込¥190)

ライス 中 ¥227 (税込¥250)

ライス 大 ¥272 (税込¥300)



とんづけ 塩 (熱盛/冷盛)

¥1,090 (税込¥1,200)

常勝軒で一番人気！
コラーゲンたっぷりの背脂の旨味とスープのコク、
そしてシャキシャキのキャベツも濃厚スープと相性抜群です！



※大盛りはできません

辛つけ麺 (熱盛/冷盛)

¥1,090 (税込¥1,200)

濃厚な豚骨スープにオリジナルの「旨辛の素」を使用。
辛い！！けれど旨いを堪能できる一杯です♪
モチモチ太麺をスープに絡めて辛さと旨味の絶妙なバランスをご堪能ください。
さらに、ライスを追加注文！スープにライスを入れてシメも
おすすめです♪