

冬季限定

みぞれうどん

厳選した昆布と鰹節の風味豊かな出汁に豚バラとたっぷり大根おろしのうまみが溶け込んだスープ。シャキシヤキとした触感とこだわりの讃岐麺がくせになる冬の新定番。



道頓堀 亀一

冬の芯まであったまる 冬季限定

あんかけ

温ぶっかけ

豚肉と白ネギのハリハリ風みぞれうどん

お重

ご自宅だけではなく会議や懇親会、ロケ弁をはじめ、研修会などの大規模イベントでのお食事としてもご利用いただいております。

 さけ御飯 上 1,080円+税	 鶏の炭火炙り重 上 1,080円+税
 さけ御飯 並 780円+税	 牛肉しぐれ重 上 1,180円+税
 鶏の炭火炙り重 並 780円+税	 豚肉の生姜焼き重 上 1,080円+税
 牛肉しぐれ重 並 780円+税	 温たま 豚肉の生姜焼き重 上 1,200円+税
	 温たま 牛肉しぐれ重 上 1,300円+税

《上》 具材を[並]より約1.5倍増量し、惣菜・香の物をお付けした贅沢なお重です。(付け合わせは季節により変更する場合がございます。)

こだわり

長年経験を重ねた料理人が、とことんこだわった料理を出前専門でご提供するグルメक्स。自宅やオフィスで気軽に味わってみてください。「出前だからこんなもの」、ではなく「出前なのにこんなに美味しい」をご提供します。

 讃岐麺 小麦粉、塩、水、すべてにこだわった讃岐麺。シコシコとした歯ごたえ、つるつるとしたのど越しのよさが癖になる讃岐麺を、少し多目の230gでご提供しております。	 どろみだし 季節に応じて産地を変えるなど、その時期に手に入る良質の昆布と鰹節を厳選しております。これらの素材は絶妙な配合とブレンドにより風味豊かな本格だしを作り出しています。	 油かす 牛肉のホルモンをじっくり時間をかけて油で揚げたもの。余分な脂肪が抜け、肉の旨みが凝縮された、高タンパク・低脂肪で、コラーゲンたっぷりの食材です。	 七味 山椒を利かせた亀一特製の「黒武蔵(くろむさし)」はゴマ油の風味が漂う黒い七味となっております。うどん一杯につき一袋お付けいたします。
---	---	--	---



百円〜二百円程度
高くても
美味しいものを
お求めのお客様に

かめいち
宅配専門店  道頓堀 亀一 土佐堀店

営業時間 AM11:00～深夜AM2:00
※年末年始は営業しておりません。
※営業時間は予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。

1,200円+税【配達料込】から配達OK
3,000円+税以上で配達料無料
(お電話・出前・楽天・ぐるなびからのご注文)

 **グルメックス**
がお届けいたします。

■《1,200円+税》(配達料込)以上からご注文を承ります。(配達料として1回につき《250円+税》を頂戴いたしております。ご了承くださいませ。)*一部エリアについて、最低配達金額が異なる地域がございます。詳しくはお尋ねくださいませ。■深夜0時以降、うどん・お重は《100円+税》、サイドメニューは《50円+税》、表示価格よりUPとなります。(追加具材・ドリンクは除く)

■配達時間指定はご注文合計金額《5,000円+税》から承ります。■サイドメニュー、ドリンクのみのご注文はお断りさせていただきます。■写真の料理は盛り付け例です。お届けの際は器はすべて使い捨てとなっております。■このメニューは2018年11月現在のものです。メニューは予告なく変更することがあります。■当社ではお客様の個人情報をお届けやご連絡、各種ご案内、サービス改善や商品改良の為のアンケート調査等の目的以外で使用しません。■配達エリアは限定しております。配達エリア以外のお客様に、間違えてチラシ等が投函される場合がございますのであらかじめご了承ください。■食材の仕入価格上昇のため、一部価格変更させていただいているメニューがございます。何卒ご了承くださいませ。



温ぶっかけうどん

冬季限定

冬季限定

鶏天
ぶっかけうどん
960円+税

温たま
ぶっかけうどん
710円+税



あんかけうどん

冬季限定

冬季限定

野菜あんかけ
鶏天うどん
1,480円+税

野菜たっぷり
あんかけうどん
1,180円+税



みぞれうどん

冬季限定

冬季限定

鶏つみれとキノコと
青菜のみぞれうどん
1,290円+税

豚肉と白ネギの
ハリハリ風みぞれうどん
1,290円+税

お昼の定食 15時~11時

<p>かすうどん定食 1,090円+税</p> <p>とろみかすうどん(揚げまどピンツ)・しそわかめ御飯・からあげ</p>	<p>カレーうどん定食 1,090円+税</p> <p>カレーうどん・白御飯・からあげ</p>
---	---

土日祝もOK! ※麺大盛・具材の追加も可能です。



かすうどん

桜海老かすうどん
910円+税



はいからうどん

はいから肉肉うどん
(牛肉・鶏肉)
1,040円+税



カレーうどん

茄子
カレーうどん
890円+税

追加具材

ねぎ	100円+税
わかめ	100円+税
揚げ玉	100円+税
とろろ昆布	100円+税
茄子	100円+税
きざみあげ	100円+税
桜海老	120円+税
温泉卵	120円+税
梅干	120円+税
鶏肉	120円+税
チーズ	150円+税
油かす	220円+税
牛肉	250円+税
麺の量	麺大盛(1.5玉) 120円+税

※1. とろろ昆布・茄子・チーズ・油かすは湯がけの具材は適しません。 ※2. 梅干はカレーうどんには適しません。 ※3. 湯がけは、通常1玉・大盛2玉ご提供しております。



とろろ昆布
かすうどん
890円+税



とろみ
かすうどん
790円+税



はいから
昆布うどん
770円+税



はいから
わかめうどん
(揚げ玉)
770円+税



チーズ
カレーうどん
940円+税



温たま
カレーうどん
910円+税

サイドメニュー

白御飯	200円+税
しそわかめ御飯	200円+税
鶏ごはん	300円+税
明太子ご飯	300円+税
ワカメの味噌汁	180円+税
ゴボウの味噌汁	200円+税
自家製唐揚げ	350円+税
みぞれポン酢	350円+税
ボテ揚げ	350円+税
ボテ揚げ&ポテトL	720円+税
ドリンク(ペットボトル)	各150円+税
ペプシコーラ・オレシモン・アイス・アイスレモン・ティー・ウーロン茶	200円+税



亀スペシャル
かすうどん
(わかめ・揚げ玉・温泉卵)
1,110円+税



梅ワカメ
かすうどん
(紀州南高梅使用)
990円+税



はいから
鶏たまうどん
910円+税



はいから
きざみうどん
770円+税



亀ーロイヤル
カレーうどん
(茄子・鶏肉・温泉卵)
1,130円+税



鶏天
カレーうどん
1,190円+税