

Warm Udon Soup with
Matsutake “Kakiage” (Gathered Tempura)

One of the most sought-after autumn delicacies in Japan, matsutake mushrooms are prized for their delicate aromas and flavors. Indulge in the crispy kakiage that combines this seasonal dainty with the contrasting textures of fresh and dried burdock root, placed atop a bowl of silky udon noodles.

松茸掻き揚げうどん

大胆にスライスした松茸に、香り豊かな新鮮なごぼうと、乾燥させ旨みを凝縮させた
乾燥のごぼうを合わせ、サクサク食感の贅沢な掻き揚げに仕上げました。
「豊前裏打会」の喉越しのよいうどんとも相性抜群の、香り高いあたたかな一杯です。

Dinner Set / ディナーセット　￥9,500

A la Carte / 単品　￥6,000

Dinner Set / ディナーセット

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts

こだわり食材の前菜六点盛り・温物・“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.



Above photo shows “Chilled Udon with Curry Dipping Sauce” with one Prawn Tempura.
写真はカレーざるうどん海老天1本付き

※All rice we serve is grown in Japan
当店は国産米を使用しております

Chilled Udon with Curry Dipping Sauce

Nakajima’s curry sauce with grated ginger comes together with
tonkotsu (pork bone) stock and our distinct udon noodles that are smooth as silk.

カレーざるうどん

伝統のカレールゥに和風豚骨スープを合わせ、すりおろした生姜で仕上げたつけ汁に、
「豊前裏打会」ならではのツルリとした喉越しをダイレクトに愉しめるつけ麺スタイル。
伝統と新しさが調和する一杯。

Dinner Set / ディナーセット　￥6,400

A la Carte / 単品　￥2,900

A la Carte with one Prawn Tempura / 海老天1本付　￥3,600

Dinner Set / ディナーセット

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts

こだわり食材の前菜六点盛り・温物・“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.



Ultimate Chilled Udon

Udon noodles presented in its most sophisticated form, with two types of kelp dashi gelée and caviar. The cross-cultural harmony is simply divine.

極みうどん

うどんの喉ごしと、出汁の旨みを愉しむ究極の一皿。羅臼昆布をベースに旨みを引き出した芳醇な出汁を、うどんによく絡む2種類のジュレに仕立てました。仕上げにキャビアをあしらい、和洋の垣根を超えた一杯です。

Dinner Set / ディナーセット　￥9,300

A la Carte / 単品　￥5,800



Chilled Udon with Natto Dipping Sauce

Whisked natto with dashi stock renders a most unique dipping sauce. Savor the robust composition of strong yet sublimely balanced qualities.

納豆ざるうどん

極限まで撹拌したムース状の納豆を愉しめる、新感覚の一杯。
出汁と合わせた滑らかなつけダレがうどんとしっかり絡む、
これまでの概念を覆す「麺処NAKAJIMA」流の納豆うどんです。

Dinner Set / ディナーセット　￥5,300

A la Carte / 単品　￥1,800

Dinner Set / ディナーセット

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts

こだわり食材の前菜六点盛り・温物・“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。



Warm Udon Soup with Assorted “Kakiage” (Gathered Tempura)

Three kinds of kakiage—glass shrimp from Toyama, shredded burdock, and a seasonal item—deep-fried to perfection. Discover the array of flavors and textures, along with warm udon soup.

掻き揚げ三種と掛けうどん

甘みのある富山県産シロエビ、細切りごぼう、そして季節で異なる旬菜の三種掻き揚げをお愉しみいただけます。熟練の技が織りなすサクサク食感と、うどんの喉ごしをご堪能ください。

Dinner Set / ディナーセット　￥6,900

A la Carte / 単品　￥3,400



Warm Udon in Duck Consommé

Udon noodles perfectly paired with duck from Iwate prefecture as slices, meatballs, and consommé, topped with a sweet "Amela" tomato.

鴨コンソメ南蛮うどん

岩手県産の鴨肉と鴨団子、そして凝縮した旨みの鴨出汁コンソメ を堪能する、まさに“鴨づくし”のうどんです。アクセントにアメーラトマトを添えた、あっさりとしながらもコク深い味わいをお愉しみください。

Dinner Set / ディナーセット　￥6,500

A la Carte / 単品　￥3,000

Dinner Set / ディナーセット

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts

こだわり食材の前菜六点盛り・温物・“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。



Wagyu Udon

The luscious flavors of wagyu come together with fragrant dashi soup and springy-chewy udon noodles to create a delightful and hearty dish.

黒毛和牛の肉うどん

日本が誇る「黒毛和牛」を贅沢に使用した逸品。噛むほどに甘みを増す肉の味わいと濃厚な出汁、うどんの食感が互いを引き立て合う、上品な仕上がりです。

Dinner Set / ディナーセット　¥8,600

A la Carte / 単品　¥5,100



“Kama-age Udon”

Fresh-boiled, unrinsed noodles served in their cooking liquid, offering a soft and smooth texture, and deeper wheat aroma.

釜揚げうどん

シンプルにうどんを堪能したい方におすすめ。麺の透き通るような美しさと弾力、小麦の豊かな香りを閉じ込めた一品です。つけ出汁との調和をお愉しみください。

Dinner Set / ディナーセット　¥5,700

A la Carte / 単品　¥2,200

Dinner Set / ディナーセット

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts

こだわり食材の前菜六点盛り・温物・“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。



Chilled Soba with Duck Dipping Sauce

Delight in the rich flavors of duck in the dipping sauce, roasted in a wood-fire oven and also as miso-flavored meatballs.

鴨せいろ

薪窯で焼き上げた鴨のローストと、味噌を練りこんだ団子との2種の味わいを愉しめるつけ汁が特長。口いっぱいに広がる鴨の旨みをご堪能ください。

Dinner Set / ディナーセット　￥6,300

A la Carte / 単品　￥2,800



Warm Soba in Grated Yam
(with “Kakiage”)

Fresh-made soba noodles with a generous amount of fluffy-slimy grated yam. Indulge in the contrasting textures of prawn kakiage.

山かけそば(掻き揚げ付)

打ちたてのそばに、ふわとろ食感のとろろを麺が隠れるほど贅沢に乗せた一杯。海老の掻き揚げと一緒にお愉しみください。

Dinner Set / ディナーセット　￥7,600

A la Carte / 単品　￥4,100

Dinner Set / ディナーセット

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts

こだわり食材の前菜六点盛り・温物・“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。



Chilled Soba with Seasonal Tempura

Savor crispy prawn and fresh seasonal vegetable tempura deep-fried in rice oil, served with soba noodles and dipping sauce.

旬菜天麩羅そば

大ぶりの海老、そして季節ごとに異なる新鮮な野菜 を料理長こだわりの米油で天麩羅にしました。職人技が織りなすサクサク食感と、新鮮だからこそ引き立つ素材本来の旨みをお愉しみください。

Dinner Set / ディナーセット　¥7,400

A la Carte / 単品　¥3,900



Chilled Soba with “Kakiage” (Gathered Tempura)

Fried with a thicker-than-usual layer of batter, this kakiage presents a pleasant crunch that softens as it absorbs the flavor-packed soup.

掻き揚げ天せいろ

衣を厚めに仕上げたこだわりの掻き揚げと、出汁の旨みが広がる温かいそばつゆ。自慢のそばとともに、そばつゆに浸した掻き揚げの食感の変化もお愉しみください。

Dinner Set / ディナーセット　¥6,400

A la Carte / 単品　¥2,900

Dinner Set / ディナーセット

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts

こだわり食材の前菜六点盛り・温物・“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

Soba Noodles / そば

・Warm Soba in Duck Soup
鴨南蛮そば ¥3,000

・Chilled Soba with Dipping Sauce
盛りそば ¥1,400

・Chilled Soba with Dipping Sauce and Prawn and Vegetable Tempura
盛りそば 海老と野菜の天麩羅付 ¥3,000

・Warm Soba Soup
掛けそば ¥1,400

・Warm Soba Soup with Prawn and Vegetable Tempura
掛けそば 海老と野菜の天麩羅付 ¥3,000

Udon Noodles / うどん

・Chilled Udon with Dipping Sauce
ざるうどん ¥1,400

・Chilled Udon with Dipping Sauce and Prawn and Vegetable Tempura
ざるうどん 海老と野菜の天麩羅付 ¥3,000

・Warm Udon Soup
掛けうどん ¥1,400

・Warm Udon Soup with Prawn and Vegetable Tempura
掛けうどん 海老と野菜の天麩羅付 ¥3,000

Dinner Set / ディナーセット

All soba and udon dishes can be ordered as a Dinner Set for an additional ¥3,500 (subject to service charge), that comes with Appetizers from Around Japan, a Simmered Dish, and an Assortment of Three Desserts.

￥3,500（サービス料別）の追加料金で、ディナーセットをご用意しています。

内容：こだわり食材のお前菜六点盛り・温物・"NAKAJIMA"スイーツ三点盛り

・Extra-large Serving of Soba or Udon Noodles
そば、うどん　大盛り ¥650

・Additional Soba Helpings
追加そば ¥1,200

・Assorted Condiments
薬味セット ¥250

・“Inari-sushi” (Tofu Pouch Sushi, 1 pc)
いなり寿司　一貫 ¥300

・Steamed White or Brown Rice
白米 または 玄米御飯 ¥300

※All rice we serve is grown in Japan
当店は国産米を使用しております

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

A la Carte / 一品料理

・Seasonal Appetizer Assortment
季節の六点前菜 ￥2,800

・Spring Onions with Ponzu and Grated Daikon Dressing
青ねぎ ポン酢卸しドレッシング ¥1,000

・“Kamaboko” Fishcake with Wasabi
板わさ ¥1,000

・Buckwheat Miso
そば味噌 ¥1,300

・Whitebait with Grated Daikon Radish
じゃこおろし ¥900

・Vinegared “Mozuku” Seaweed Salad
もずく酢 ¥1,000

・Assortment of Three Kinds of Pickled Vegetables
お漬物三点盛り ¥1,200

・Broiled Eggplant
焼き茄子 ¥1,200

・Kumamoto-style Deep-fried Tofu in Starchy Soba Cooking Liquid
くまもと油揚げ 蕎麦湯あんかけ ¥1,700

・Boiled Beans of the Season
旬豆 ¥1,200

・Roasted Ginkgo Nuts
煎り銀杏 ¥1,200

・Assortment of Three Kinds of Sashimi
お造り三点盛り ¥3,300

・Fatty Skipjack Tuna Sashimi in Three Preparations
戻り鰹三種盛り ¥4,180

・Black Japanese Omelet
玄米卵の“黒い”玉子焼 ¥1,300

・Stone-grilled Chicken
石やきとり ¥2,000

・ Braised Seasonal Root Vegetables
旬根菜と野菜の煮浸し ¥2,200

・Chicken Tempura
とり天 ¥1,700

・Assorted Tempura
天麩羅盛り合わせ ¥2,900

・Deep-fried Glass Shrimp
白海老唐揚げ ¥1,100

・“Kara-age” (Deep-fried Chicken)
鶏の唐揚げ ¥1,800

・“Jako-ten” (Whitebait Fishcake)
宇和島名物 じゃこ天 ¥1,300

・Green Salad
グリーンサラダ ¥1,650

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

Desserts / 甘味



Warm “Fu” Gluten with “Kuromitsu” Syrup

A warm dessert of three kinds of chewy fu gluten—foxtail millet, yomogi mugwort, and sesame—combined with kuromitsu syrup.

生麸甘味

日本の伝統的な食材である生麸。
その中でも上質な京都半兵衛麸の生麸を使用した、温かいデザートです。あわ、よもぎ、ごまの三種類の生麸を黒蜜と絡めた和風甘味。
もっちりとした新食感の味わいをお愉しみください。

¥1,400

- Assortment of Two Desserts
  スイーツ二点盛り ¥1,200

- Assortment of Three Desserts
  スイーツ三点盛り ¥1,800

- “Kuzumochi” Jelly with Milk Gelato
  くず餅ゼリーとミルクジェラート ¥1,200

- Milk Gelato
  ミルクジェラート ¥500

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。