



# Menu

菜單

受けた  を忘れず、

未来への  いを紡ぐ。

伝統をよりなる  へ。

この「杯に、 を込めて。

# Udon うどん 烏龍麵

福岡県産小麦粉

Wheat flour from  
Fukuoka Prefecture

使用福岡縣產小麥粉



# Soba そば 蕎麥麵

2:8 の自家製麵／本格手打ち

Homemade "2:8" noodles (80% buckwheat),  
authentic handmade

自家製二八麵（蕎麥粉 8 成）／正宗手打



## 恩 想 の こ だ わ り

Onsou's Commitment

恩想的堅持

# Rises

おこめ 米飯

福岡県産自家製米

Home-grown rice from Fukuoka Prefecture

福岡縣產自家栽種米



# Tempura

天ぷら油 天婦羅油

遺伝子組換えの無いこだわりの菜種油

Carefully selected non-GMO rapeseed oil

嚴選非基因改造菜籽油





# Udon・Soba

うどん・そば

烏龍麵・蕎麥麵



海老たっぷりかき揚げうどん 1,200 yen  
Prawn and veggies tempura udon

滿滿鮮蝦什錦炸餅烏龍麵

海老たっぷりかき揚げそば 1,300 yen

Prawn and veggies tempura soba

滿滿鮮蝦什錦炸餅蕎麥麵



花巻うどん 880 yen

Nori <seaweed> udon

海苔烏龍麵

花巻そば 980 yen

Nori <seaweed> soba

海苔蕎麥麵



海老天うどん 880 yen

Prawn tempura udon

炸蝦天婦羅烏龍麵

海老天そば 980 yen

Prawn tempura soba

炸蝦天婦羅蕎麥麵



肉うどん 880 yen

Beef udon

牛肉烏龍麵

肉そば 980 yen

Beef soba

牛肉蕎麥麵



丸天うどん 770 yen

Fish cake tempura udon

炸魚餅烏龍麵

丸天そば 870 yen

Fish cake tempura soba

炸魚餅蕎麥麵



いも天うどん 770 yen

Sweet potato tempura udon

炸地瓜天婦羅烏龍麵

いも天そば 870 yen

Sweet potato tempura soba

炸地瓜天婦羅蕎麥麵



舞茸天うどん 770 yen

Maitake mushroom tempura udon

炸舞菇天婦羅烏龍麵

舞茸天そば 870 yen

Maitake mushroom tempura soba

炸舞菇天婦羅蕎麥麵



ごぼ天うどん 770 yen

Burdock udon

炸牛蒡天婦羅烏龍麵

ごぼ天そば 870 yen

Burdock soba

炸牛蒡天婦羅蕎麥麵



ちくわ磯辺天うどん 660 yen

Chikuwa fish cake tempura <with nori seaweed> udon

竹輪磯邊揚(海苔天婦羅)烏龍麵

ちくわ磯辺天そば 760 yen

Chikuwa fish cake tempura <with nori seaweed> soba

竹輪磯邊揚(海苔天婦羅)蕎麥麵



わかめうどん 660 yen

Wakame <seaweed> udon

海帶芽烏龍麵

わかめそば 760 yen

Wakame <seaweed> soba

海帶芽蕎麥麵



月見うどん 630 yen

Egg (raw) udon

月見(生蛋)烏龍麵

月見そば 730 yen

Egg (raw) soba

月見(生蛋)蕎麥麵

温玉変更

Soft boiled egg udon

+ 30 yen

可改温泉蛋 +30 日圓



かけうどん 550 yen

Plain udon / 清湯烏龍麵

かけそば 650 yen

Plain soba / 清湯蕎麥麵

※うどんとそばは別々の釜で茹でておりますが、同じ厨房で調理しているため、そばアレルギーの重篤な方はご注意ください。  
Udon and soba are boiled in separate pots, but they are prepared in the same kitchen. Guests with a severe buckwheat (soba) allergy, please take caution.  
烏龍麵與蕎麥麵以不同鍋具分開烹煮，但因在同一廚房調理，重度蕎麥過敏者請特別留意。



# Recommended

おすすめ

推薦餐點



肉ごぼ天うどん 1,100 yen

Beef and burdock tempura udon

牛肉牛蒡天婦羅烏龍麵

肉ごぼ天そば 1,200 yen

Beef and burdock tempura soba

牛肉牛蒡天婦羅蕎麥麵



肉キムチうどん 1,100 yen

Beef and kimchi udon

牛肉泡菜烏龍麵

肉キムチそば 1,200 yen

Beef and kimchi soba

牛肉泡菜蕎麥麵



肉もやしうどん 960 yen

Beef and bean sprout udon

牛肉豆芽烏龍麵

肉もやしそば 1,060 yen

Beef and bean sprout soba

牛肉豆芽蕎麥麵



紀州南高梅わかめうどん 820 yen

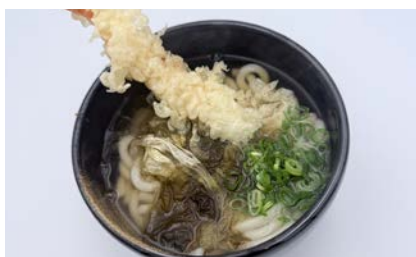
Pickled plum and wakame <seaweed> udon

紀州南高梅海帶芽烏龍麵

紀州南高梅わかめそば 920 yen

Pickled plum and wakame <seaweed> soba

紀州南高梅海帶芽蕎麥麵



海老昆布うどん 1,040 yen

Prawn tempura and kelp udon

炸蝦昆布烏龍麵

海老昆布そば 1,140 yen

Prawn tempura and kelp soba

炸蝦昆布蕎麥麵



和風出し 香るカルボナーラ風 白夜うどん 1,100 yen

Carbonara udon with Japanese dashi

和風高湯培根蛋奶烏龍麵



勝丼 1,550 yen

(小うどん付)

Pork cutlet rice bowl (with small udon)

炸豬排丼 (附小碗烏龍麵)



肉キムチ丼 1,550 yen

(小うどん付)

Beef and kimchi rice bowl (with small udon)

牛肉泡菜丼 (附小碗烏龍麵)



自家製絶品タレの天丼 1,450 yen

(小うどん付)

Tempura rice bowl with homemade special sauce

(with small udon)

自家製絶品醬汁天丼 (附小碗烏龍麵)



本格手打ち十割蕎麦 1,900 yen

(天盛り付)

Authentic handmade 100% buckwheat soba

(with assorted tempura)

正宗手打ち十割蕎麥麵 (附天婦羅拼盤)

## トッピング

Topping

お好みのトッピングを複数選びいただけます。  
可自由選擇多種喜愛的配料。

もやし 80 yen

Bean sprouts / 豆芽菜

月見 80 yen

Egg (raw) / 生蛋

温玉 110 yen

Soft boiled egg / 溫泉蛋

わかめ 110 yen

Wakame <seaweed> / 海帶芽

ちくわ磯部天 110 yen

Fish cake tempura / 竹輪磯邊揚

とろろ昆布 110 yen

Shavings of kelp / 昆布絲

紀州南高梅 160 yen

Kishu Nanko-ume <pickled plum> / 紀州南高梅 (梅乾)

おぼろ昆布 160 yen

Shredded tangle or kelp / 薄削昆布

紅生姜天 160 yen

Red ginger tempura / 炸紅薑天婦羅

いも天 220 yen

Sweet potato tempura / 炸地瓜天婦羅

舞茸天 220 yen

Maitake mushroom / 炸舞菇天婦羅

ごぼ天 220 yen

Burdock tempura / 炸牛蒡天婦羅

大昌園キムチ 220 yen

Kimchi / 大昌園泡菜

丸天 220 yen

fish cake / 炸魚餅

卵天 250 yen

Egg tempura / 炸蛋天婦羅

大和芋 270 yen

Yamato yam / 大和芋 (山藥泥)

海老天 330 yen

Prawn tempura / 炸蝦天婦羅

自家製塩麹鶏天 330 yen

Chicken tempura <marinated with homemade salted koji>

自家製鹽麴炸雞天婦羅

肉 330 yen

Beef / 牛肉

海老たっぷりかき揚げ 650 yen

Prawn and veggies tempura / 滿滿鮮蝦什錦炸餅



# Curry

久留米立花うどん名物  
和風キーマカレー

Kurume Tachibana Udon's specialty Japanese-style keema curry  
久留米立花烏龍麵名物 和風肉末咖哩



1

1 / 和風キーマカレー うどん Udon / 烏龍麵 880yen  
Keema curry 和風肉末咖哩 そば Soba / 蕎麥麵 980yen

2 / 和風キーマカレー+ヒレカツ うどん Udon / 烏龍麵 1,300 yen  
Keema curry with Pork cutlet 和風肉末咖哩+炸豬里肌排 そば Soba / 蕎麥麵 1,400 yen

3 / 和風キーマカレー+ゴロっと野菜 うどん Udon / 烏龍麵 1,130yen  
Keema curry with veggies 和風肉末咖哩+大塊蔬菜天婦羅 そば Soba / 蕎麥麵 1,230 yen



小ご飯付き +120 yen  
With small rice  
附小碗白飯 +120 日圓



自家製明太バター釜玉うどん 770yen  
Kamatama udon with homemade mentaiko butter  
自家製明太子奶油釜玉烏龍麵

## Kamatama

久留米立花うどん名物 釜玉うどん

Kamatama udon <udon with raw egg>  
久留米立花烏龍麵名物 釜玉烏龍麵 (生蛋拌麵)



肉釜玉うどん  
Beef kamatama udon  
牛肉釜玉烏龍麵

1,130 yen

久留米タルム・玉ねぎ・舞茸・もやし・茄子が入った  
唐辛子と山椒と和風出汁のうどん

Chili and sansho pepper meet Japanese dashi  
— with Kurume "darum" pork intestine,  
onion, maitake, bean sprouts and eggplant  
唐辛子・山椒與和風高湯的絕妙結合，配上久留米豬腸 (Darum)、洋蔥、舞菇、豆芽菜與茄子。

### 紅蓮

Guren "Crimson" udon / 紅蓮烏龍麵 1,300 yen



海老・玉ねぎ・舞茸が入った  
イカ墨と和風出汁のうどん

Squid ink meets Japanese dashi  
— with prawn, onion and maitake mushroom.  
墨魚汁與和風高湯的絕妙結合，配上鮮蝦、洋蔥與舞菇

### 漆黒

うどん / Jet-Black udon / 漆黒烏龍麵 1,100 yen  
そば / Jet-Black soba / 漆黒蕎麥麵 1,200 yen



ベーコンと卵が入った  
和風出汁香るカルボナーラ風うどん

Creamy carbonara meets Japanese dashi  
— with bacon and egg  
義式蛋奶醬與和風高湯的絕妙結合，配上培根與雞蛋。

### 白夜

Byakuya "White Night" udon 1,100 yen  
白夜烏龍麵



自家製明太子付き +200 yen

Add homemade mentaiko <spicy cod roe> +200 yen  
可加自家製明太子 +200 日圓

紅蓮うどん、漆黒うどん、白夜うどんは、締めのリゾットもご注文いただけます。+200 yen

Finish your Crimson, Jet-Black or White Night udon as risotto. +200yen

紅蓮烏龍麵、漆黒烏龍麵、白夜烏龍麵皆可加點收尾燴飯。+200 日圓



# Bukkake

ぶっかけ

麵は温と冷とお選びいただけます。

Available hot or cold.

麵條可選擇湯麵（熱）或涼麵（冷）。

自家製塩麴鶏天と野菜天うどん 1,100 yen

Chicken and veggies udon

自家製鹽麴炸雞與蔬菜天婦羅烏龍麵

自家製塩麴鶏天と野菜天そば 1,200 yen

Chicken and veggies soba

自家製鹽麴炸雞與蔬菜天婦羅蕎麥麵



海老たっぷりかき揚げうどん

Prawn and veggies tempura udon

滿滿鮮蝦什錦炸餅烏龍麵

1,500 yen

海老たっぷりかき揚げそば

Prawn and veggies tempura soba

滿滿鮮蝦什錦炸餅蕎麥麵

1,600 yen



肉ぶっかけうどん

Beef udon

牛肉淋醬烏龍麵

990 yen

肉ぶっかけそば

Beef soba

牛肉淋醬蕎麥麵

1,090 yen



自家製明太とろろうどん

Homemade mentai and yam udon

自家製明太子山藥泥烏龍麵

1,100 yen

自家製明太とろろそば

Homemade mentai and yam soba

自家製明太子山藥泥蕎麥麵

1,200 yen



納豆うどん 770 yen

Natto udon / 納豆烏龍麵

納豆そば 870 yen

Natto soba / 納豆蕎麥麵

【トッピング】

大和芋とろろ +270 yen

Grated Yamato yam / 大和芋山藥泥 +270 日圓

おろし +110 yen

Grated daikon radish / 蘿蔔泥 +110 日圓

# Zaru

ざるうどん 660 yen

Zaru udon / 竹籠烏龍麵（附沾醬）

ざるそば 760 yen

Zaru soba / 竹籠蕎麥麵（附沾醬）



# Soba

数量限定

本格手打ちそば

天盛り付がお得!!

Great value with assorted tempura  
加天婦羅拼盤更划算! (數量限定)



1 / 本格手打ち十割蕎麦 1,100 yen

Authentic handmade 100% buckwheat soba

正宗手打ち十割（100% 蕎麥粉）蕎麥麵

本格手打ち十割蕎麦（天盛り付） 1,900 yen

Authentic handmade 100% buckwheat soba (with assorted tempura)

正宗手打ち十割蕎麥麵（附天婦羅拼盤）

2 / 本格手打ち極粗挽き蕎麦 1,400 yen

Authentic handmade extra-coarse ground buckwheat soba

正宗手打極粗磨蕎麥麵

本格手打ち極粗挽き蕎麦（天盛り付） 2,200 yen

Authentic handmade extra-coarse ground buckwheat soba (with assorted tempura)

正宗手打極粗磨蕎麥麵（附天婦羅拼盤）

3 / 本格手打ち極粗挽き熱盛り蕎麦 1,600 yen

Authentic handmade extra-coarse ground buckwheat

atsumori soba <hot noodles with dipping sauce>

繁体字：正宗手打極粗磨熱盛蕎麥麵（溫熱沾麵）

本格手打ち極粗挽き熱盛り蕎麦（天盛り付） 2,400 yen

Authentic handmade extra-coarse ground buckwheat

atsumori soba <hot noodles with dipping sauce>

(with assorted tempura)

正宗手打極粗磨熱盛蕎麥麵（溫熱沾麵）（附天婦羅拼盤）





# Rice

## ご飯もの



久留米味味どり鶏めし 250 yen  
Kurume "Mimidori" chicken rice  
久留米味味鶏雞肉飯



海苔巻き 250 yen  
Nori-wrapped rice ball  
海苔飯團



肉めし 1,050 yen  
Beef rice / 牛肉飯



肉キムチめし 1,200 yen  
Beef and kimchi rice / 牛肉泡菜飯



自家製明太とろろめし 1,050 yen  
Rice with homemade mentaiko and grated yam  
自家製明太子山藥泥飯



自家製絶品タレの天丼 1,100 yen  
Tempura rice bowl with homemade special sauce  
自家製絶品醬汁天丼



勝丼 1,200 yen  
Pork cutlet rice bowl  
炸豬排丼

旨味染み出す  
豚角煮ちまき  
480 yen  
Sticky Rice Dumpling  
with Braised Pork Belly  
滷豬五花肉粽



小うどんセット  
+ 350 yen  
Small udon set  
小碗烏龍麵套餐 + 350 日圓



## ★立花うどん と カレーパン専門店 FAM のコラボ★

A collaboration between Tachibana Udon and curry bun specialty shop FAM

★立花烏龍麵 × 咖哩麵包專門店 FAM 聯名合作★

出汁で作ったカレーパン専用生地に、当店名物カレーの具がたっぷり !!

Dashi-infused bread dough generously filled with our famous curry!  
以高湯製作的咖哩麵包專用麵團，包入滿滿本店名物咖哩餡料！

## 久留米立花うどん名物 カレーパン

Curry bun  
咖哩麵包

1個 380 yen  
380 日圓

久留米  
立花うどん × FAM



プレーン  
Plain / 原味



スモークチーズ  
Smoked cheese / 煙燻起司



# Snacks おつまみ



旨味あふれる肉焼売  
Juicy Pork Shumai  
鮮美多汁猪肉燒賣 550yen



自家製塩麹鶏天  
Homemade Salt-Koji Chicken Tempura  
自製鹽麹雞肉天婦羅 660yen



わさび枝豆  
Wasabi edamame  
芥末毛豆 440yen



サラダちくわ天  
Salad fish cake tempura  
沙拉竹輪天婦羅 440yen



久留米大昌園  
キムチ 440yen  
Kurume Daishoen  
久留米大昌園泡菜 kimchi



ハムカツ  
Ham katsu / 炸火腿排  
500yen



国産ごぼう唐揚げ  
Fried Japanese burdock root  
日本國產炸牛蒡 550yen



納豆天ぷら  
Natto tempura  
納豆天婦羅 550yen



舞茸天  
Maitake mushroom tempura  
炸舞菇天婦羅 550yen



久留米 味味とり炭焼き  
Charcoal grilled chicken  
久留米味味雞炭火燒 660yen



久留米ダلم味噌煮  
Miso chitlins  
久留米味噌燉豬腸 660yen



自家製明太子  
Homemade mackerel mentai  
自家製明太子 660yen



柳川雪やさんの  
美味しい粕漬け海茸 or 貝柱  
Shells Pickled in sake lees  
柳川「雪や」美酒粕漬  
海茸貝或干貝 660yen



天ぷら盛り合わせ  
Assorted tempura  
天婦羅拼盤 880yen



チーズカリカリ  
Fried cheese / 酥炸起司  
660yen



トロトロ豚軟骨  
Pork cartilage / 軟嫩滷豬軟骨  
720yen



自家製さば明太  
Homemade mackerel  
with mentaiko  
自家製鯖魚明太子 880yen



倉ノ下畜産  
直送馬ホルモン  
Horse innards  
八女倉之下畜産直送 馬内臓  
880yen



倉ノ下畜産  
直送馬レバ刺し  
Horse river sashimi  
八女倉之下畜産直送 生馬肝片  
2,200yen



倉ノ下畜産  
直送馬刺し  
Horse meat sashimi  
八女倉之下畜産直送 生馬肉片  
1,800yen



超希少  
倉ノ下畜産  
直送馬センポコ  
(入荷時) 1,100yen  
Horse aorta sashimi  
direct from  
Kuranoshita Farm, Yame  
(when available)  
— market price  
八女倉之下畜産直送  
馬大動脈生片  
(視進貨情況供應) 時價

## Desert デザート



自家製ブリュレ風  
プリン 290yen  
Cream brulee pudding  
自家製烤布蕾風布丁



冷凍みかん  
650yen  
Frozen mandarin orange  
冷凍橘子  
練乳付き+100yen  
Add condensed milk  
加煉乳+100 日圓

## Kids Menu キッズメニュー

お子様セット 660yen  
Kids set / 兒童套餐

- ・ 小うどん Small udon / 小碗烏龍麵
- ・ おにぎり Onigiri rice ball / 飯團
- ・ おもちゃ Toy / 玩具

※小学校3年生までの  
お子様限定です。

For children up to 3rd grade  
of elementary school only.  
僅限小學三年級(含)以下兒童點餐。





# Summer only

暑い夏にピッタリさっぱり。 **冷**

Light and refreshing — perfect for hot summer days. Served cold.  
清爽滋味，最適合炎炎夏日。（冷麵）

## 夏季限定商品

夏季限定餐點



**舞茸天冷かけうどん** 880 yen

Maitake mushroom udon (cold)

炸舞菇天婦羅冷湯烏龍麵

**舞茸天冷かけそば** 980 yen

Maitake mushroom soba (cold)

炸舞菇天婦羅冷湯蕎麥麵



**酢橘冷かけうどん**

Citrus udon (cold) / 酢橘冷湯烏龍麵

770 yen

**酢橘冷かけそば**

Citrus soba (cold) / 酢橘冷湯蕎麥麵

870 yen



**自家製塩麴鶏天冷かけうどん**

880 yen

Chicken tempura <marinated with homemade salted koji> udon (cold)

自家製鹽麴炸雞天婦羅冷湯烏龍麵

**自家製塩麴鶏天冷かけそば**

980 yen

Chicken tempura <marinated with homemade salted koji> soba (cold)

自家製鹽麴炸雞天婦羅冷湯蕎麥麵



**駿河湾産しらすぶっかけうどん**

880 yen

Whitebait B.K udon (cold)

駿河湾産白子魚淋醬冷烏龍麵

**駿河湾産しらすぶっかけそば**

980 yen

Whitebait B.K soba (cold)

駿河湾産白子魚淋醬冷蕎麥麵



**冷麦**

680 yen

Hiyamugi <thin udon noodles> (cold)

冷麥麵（細烏龍麵）



【自家製つゆドレッシング】

With homemade tsuyu (dashi soy) dressing

自家製麵味露沙拉醬

**黒豚しゃぶサラダうどん**

Pork salad udon / 黒豚涮肉沙拉烏龍麵

1,100 yen

**黒豚しゃぶサラダそば**

Pork salad soba / 黒豚涮肉沙拉蕎麥麵

1,200 yen

トッピング Toppings / 加料

**ゴロっと野菜 + 250 yen**

Chunky vegetable tempura

大塊蔬菜天婦羅 + 250 日圓

