



Wine list

つるとんたんの特選ワイン

個性豊かなつるとんたんのうどんとワインのマリアージュをお楽しみください



つるとんたん、夏のおすすめ特選ワイン

おすすめ 赤ワイン



エスティヴォ・コロラート

アルプスのバラを彷彿させる甘く華やかな香りがあり、果実味量がいきいきとした味わいのワインです。

ボディ
ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

グラス 600yen
ボトル 3,300yen

おすすめ 白ワイン



エスティヴォ・パリード

柑橘系果実やトロピカルフルーツの香りがあり、ハーブのニュアンスが心地よい爽やかな味わいのワインです。

甘辛度
やや甘口 中口 やや辛口 辛口

グラス 600yen
ボトル 3,300yen

おすすめ シャンパン



ランソン ブラックラベル ブリュット

さまざまな花の香りがあり、余韻が長く、あらゆる機会に楽しめるシャンパンです。

甘辛度
やや甘口 中口 やや辛口 辛口

グラス 1,200yen
ボトル 8,800yen



牛ロース しabu肉のおうどん

やわらかなしabu肉をたっぷり...

しabu肉のおうどんにおすすめ

その他オススメのおうどん
鶏かすのおうどん・カレー三昧のおうどん・
カレーのおうどん



かつカレーのおうどん

ジャンジャンかつと濃厚なカレーの味わい、人気の定番メニューです。

かつカレーのおうどんにおすすめ

その他オススメのおうどん
牛すじカレーのおうどん・肉のおうどん・しabu肉カレーのおうどん・
しゃぶ肉のおうどん・すきやきのおうどん・
鶏のおうどん・ベーコンカルボナーラのおうどん



明太子 餡かけ玉子じのおうどん

明太子の風味と、あんかけのなめらかな口当たり、人気のうどん

明太子餡かけ玉子じのおうどんにおすすめ

その他オススメのおうどん
海鮮かき揚げのおうどん・かき揚げのおうどん・きつねのおうどん・
昆布のおうどん・玉子じのおうどん・天婦揚げのおうどん・
天丼のおうどん・明太子のおうどん



ナ・ソル・デ・レケナ ブリュット(泡・白)

バレンシア州レケナで生産される、希少で個性豊かなカヴァ。適度な酸味をもち、爽やかな爽やかな飲み口が特徴です。

甘辛度
やや甘口 中口 やや辛口 辛口

グラス 700yen
ボトル 3,500yen



シモネフェブル・クレマンド・ブルゴーニュ・ロゼ(泡・ロゼ)

きめ細かい泡立ち、ラズベリーやいちごなどの赤い果実の香りが豊かに感じられます。アペリティブやフルーツとの相性が最適です。

甘辛度
やや甘口 中口 やや辛口 辛口

グラス 850yen
ボトル 5,300yen



アルデッシュ・シャルドネ(白)

爽やかな香り、すっきりとした口当たりの洗練された味わいです。

甘辛度
やや甘口 中口 やや辛口 辛口

グラス 700yen
ボトル 3,500yen



浪花 脂かすのおうどん

出汁に染み渡る脂かすの旨味。

浪花 脂かすのおうどんにおすすめ

その他オススメのおうどん
梅干のおうどん・海鮮かき揚げのおうどん・
ざるのおうどん・酢豚のおうどん・天婦揚げのおうどん・
天ざるのおうどん・天丼のおうどん・天山椒揚げのおうどん・
味噌煮込みのおうどん・山かけのおうどん



明太子 クリームのおうどん

明太子の旨味がクリームにひろがるおうどん。

明太子クリームのおうどんにおすすめ



具沢山 ちゃんぽんのおうどん

たっぷりのお野菜と豚肉。台湾立体的なおうどん。

ちゃんぽんのおうどんにおすすめ

その他オススメのおうどん
海老クリームのおうどん・蟹クリームのおうどん・
クリーム三昧のおうどん・つるとん三昧・鶏クリームのおうどん
鶏腿のおうどん・明太子クリームのおうどん



カルタン・ソーヴィニヨン・ブラン(白)

豊かなライムやグレープフルーツの香りに微かに清涼感のあるグリーン・ハーブのニュアンスが感じられ、フレッシュな余韻が長く続きます。

甘辛度
やや甘口 中口 やや辛口 辛口

グラス 700yen
ボトル 3,800yen



カルタン・シャルドネ(白)

色合いは光沢のある黄色。パナナや完熟した西洋梨の香りがあり、ミネラル感のある味わいです。

甘辛度
やや甘口 中口 やや辛口 辛口

グラス 700yen
ボトル 3,800yen



ベネナ・ヴィスタ・ソマ・シャルドネ(白)

トロピカルフルーツを思わせる甘みとヴァニラ香が特徴的で、心地よい余韻が魅力的なワイン。

甘辛度
やや甘口 中口 やや辛口 辛口

グラス 800yen
ボトル 4,800yen



紀州南高梅 梅干しのおうどん

梅の風味が出汁に染み渡ります。あっさりとした一品です

紀州南高梅 梅干しのおうどんにおすすめ

その他オススメのおうどん
酢豚のおうどん



鴨のおうどん

鴨肉と鴨つくね、二度の味わいをお楽しみください

鴨のおうどんにおすすめ

その他オススメのおうどん
牛すじばっかりのおうどん・しabu肉のおうどん・
すきやきのおうどん・鶏のおうどん・肉のおうどん・
もつ煮込みのおうどん



山かけのおうどん

おろしたての山芋をたっぷり...

山かけのおうどんにおすすめ



シモネ・フェブル・シャブリ(白)

フレッシュで花のようなアロマをもつ、洗練されたエレガントさが調和しています。

甘辛度
やや甘口 中口 やや辛口 辛口

グラス 850yen
ボトル 5,300yen



ブルゴーニュ・ピノ・ノワール(赤)

チェリーやプラムなどの果実を思わせる芳醇な香り、なめらかなタンニンと豊かな果実味、ミネラルの香りが見事に調和しています。

ボディ
ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

グラス 800yen
ボトル 4,800yen



ミッシェルリン・ロゼ(ロゼ)

しなやかでいきいきとした品格があり、ハーブやグレープフルーツの香りが感じられます。みずみずしくエレガントなワインです。

甘辛度
やや甘口 中口 やや辛口 辛口

グラス 700yen
ボトル 3,500yen