



羽田空港オリジナル カレーうどん専門店「CUUD」  
「食ベログ うどん TOKYO 百名店 2020」に選ばれました。



第1ターミナルにある羽田空港オリジナルカレーうどん専門店「CUUD」（東京エアポートレストラン株式会社※運営）が「食ベログ うどん TOKYO 百名店 2020」に選ばれました。「百名店」とは、「うまいもの、いま食べるなら、このお店。」をコンセプトにジャンルごとに食ベログユーザーからの評価の高い店舗を100店舗選出するアワードです。そのうどん部門（東京エリア）において百名店に選出されました。

同店舗は「全国の方に、本当に美味しい一品を召し上がって欲しい」との思いから、日本料理界「現代の名工」（厚生労働大臣表彰）の一人であり、黄綬褒章を授与された長島 博氏 監修・指導のもと、2016年3月、羽田空港オリジナルのカレーうどん専門店として第1ターミナルにオープンしました。

飛行機乗るときはもちろん飛行機乗らない日もぜひ羽田空港でしか味わえないうどんをお楽しみください。

食ベログ うどん TOKYO 百名店 2020

[https://award.tabelog.com/hyakumeiten/udon\\_tokyo](https://award.tabelog.com/hyakumeiten/udon_tokyo)

■営業時間（2020年11月現在）

6:00～19:00（ラストオーダー18:30）

■店舗箇所

第1ターミナルマーケットプレイス 2階（「CUUD」は第2ターミナルにもございます。）

■電話番号

03-5757-8857

※ 東京エアポートレストラン株式会社は日本空港ビルデング株式会社のグループ会社です。

## カレーうどんの おいしい召し上がり方



1. まずはそのまま  
カレーうどんを熱いうちにお召し上がりください。
2. ごはんと食べる  
ご飯をスープに浸すと、違った食感を楽しめます。
3. 出汁で割る。  
まろやかスープを最後までお楽しみいただけます。
4. 箸休めに自家製ピクルス  
お口直しにさっぱりとした自家製ピクルスをどうぞ

# cuud

CUUDのこだわり

和風出汁にスパイスを加え、季節の野菜をじっくりと煮込んで仕上げた「からさ」と「かるやかさ」が口の中で広がるスープに、北海道産小麦100%を使用したオリジナル麺がよく絡む、こだわりの一品。

カレーうどん

cuud  
curry udon