

熱々うどんを  
鴨の旨味たっぷりの  
つけ汁でお楽しみください。

天ぷら付き  
熱々鴨汁つけうどん

1,280円(税込1,408円)



あつたか  
鍋うどん

ごろごろ野菜の  
けんちん鍋うどん

1,080円(税込1,188円)

野菜たっぷり。  
具材の旨味が溶け込んだ熱々だしで  
体も心も温まります。



# 広島県産 牡蠣フライ



牡蠣フライ定食

1,280円(税込1,408円)



旨味たっぷり！  
広島県産大粒牡蠣



おつまみ牡蠣フライ

写真

5個 900円(税込990円)

3個 600円(税込660円)

## 季節のおつまみ



牡蠣の  
バター醤油

580円(税込638円)

蒸し牡蠣の  
おろしポン酢

480円(税込528円)



・牡蠣  
・春菊  
・舞茸

季節の天ぷら

500円(税込550円)





グランドメニュー



# 手延べうどんで 「至福の一杯」を。



## 手延べうどんにこだわる

細い麺でも弾力があり、ツルツルモチモチの食感が味わえるのが手延べうどんの特徴。  
職人の技で麺を伸ばし、微妙なひねり(ヨリ)をかけ、熟成に時間をかけて作り上げます。  
びんむぎでは、その昔朝廷への献上品として名をはせた、備中(岡山県かまがた)の手延べうどんを使用しております。



## だしにこだわる

北海道産の利尻昆布と、鰹をはじめとした数種の節。  
店舗では毎日香り高いだしを取っています。



## 味にこだわる

手仕込みのだしと、独自に配合した「返し」を合わせて作るつゆは、手延べうどんの  
おいしさをより一層引き立てます。



「びんむぎ」の1号店は、浅間山のふもと、軽井沢に2014年7月にオープンいたしました。  
セレオ八王子店では、軽井沢の人気商品「黒浅間うどん」や「酸辣スープうどん」などは  
もちろん、オリジナルの商品も多く取り揃えております。手延べうどんで味わう「至福の  
一杯」を、どうぞ心ゆくまでお楽しみください。

※当店のうどんは、そばと同じ釜で調理しております。



# おすすめ膳



びんむぎの美味しいものいろいろ

## びんむぎ膳

1,080円(+税)

- ・天ふら  
(大海老・かぼちゃ・おくら)
- ・ミニいくら丼
- ・海藻サラダ
- ・ハーフ釜揚げうどん



# おすすめお重セット

麺大盛り +50円 (+税)

そばに変更 +50円 (+税)

揚げたてのかつとふんわり玉子  
うどん(温/冷 選べます) / 野沢菜付

1,180円(+税)



写真は 温 うどんです。



写真は 冷 うどんです。

揚げたての天ぷらをたっぷり  
大海老天重  
うどん(温/冷 選べます) / 野沢菜付

1,280円(+税)

4種の海の幸を贅沢に  
海鮮重  
うどん(温/冷 選べます) / 野沢菜付

1,380円(+税)



写真は 温 うどんです。



麺大盛り +50円 (+税)

# おすすめうどん



グツグツ煮込まれた、たつぷりの  
具材と自慢のうどん。  
贅沢な大海老の天ぷらをのせて  
心までぽかぽか温まる一品です。

大海老天  
鍋焼きうどん

1,050円(+税)

鍋焼きうどん 880円(+税)



こだわりの手づくり「だし」と  
生クリームで仕上げました。  
明太子をとかしてどうぞ。

明太クリームうどん

980円(+税)



# 温かいうどん

麺大盛り +50円 (+税)

そばに変更 +50円 (+税)

～カレーうどんに  
じゃがいもクリーム～

## 白浅間

980円 (+税)

ふわふわのじゃがいもクリームの  
下はカレーうどん。  
じゃがいもが溶け込んでやさしい味わいに。



～牛肉とねぎにたっぷり海苔～

## あつもり黒浅間

980円 (+税)

甘めの味付けの牛肉煮にたっぷりのねぎ。  
わさびのツンとした香りがやみつきに。



## きのこあんかけうどん

780円 (+税)

たっぷりきのこに  
生姜の香りを添えて。



ミニ丼セット  
サーモン / ねぎとろ  
各330円 (+税)  
単品 各430円 (+税)

お食事を  
少し豪華に



ミニいくら丼セット  
380円 (+税)  
単品 480円 (+税)



麺大盛り +50円(+税)

そばに変更 +50円(+税)

# 温かいうどん



## 8種野菜の スーラー 黒酢酸辣うどん 880円(+税)

女性人気 NO.1 のびんむぎオススメ商品。  
スープの酸味と辛味を  
ふわふわ玉子がやさしく包み込みます。

## 大海老天 カレーうどん 1,050円(+税)

カレーうどん  
880円(+税)



## 大海老天ぷらうどん 980円(+税) かけうどん 600円(+税)



きつねうどん 750円(+税)

### トッピング

大海老天ぷら 300円(+税)  
大根おろし 100円(+税)  
玉子 50円(+税)



### ドリンクセット 180円(+税)

・コーヒー  
(ホット・アイス)  
・ウーロン茶  
・オレンジジュース



# 冷うどん

たい

麺大盛り +50円 (+税)

そばに変更 +50円 (+税)



冷

黒浅間

牛肉とねぎにたっぷり海苔

980円  
(+税)

甘めの味付けの牛肉煮に  
たっぷりのねぎ。  
わさびのツンとした香りがやみつきに。

## 鴨汁つけうどん

950円(+税)

鴨の旨味たっぷりのつけ汁がよく絡みます。  
やわらかい鴨肉と野菜に  
柚子の香りを添えて。



## 大海老天ざるうどん

980円(+税)

ざるうどん 600円(+税)



麺大盛り +50円 (+税)

# そば



鴨汁つけそば  
1,000円(+税)



大海老天ざるそば  
1,030円(+税)



ざるそば 650円(+税)



## 自慢の手羽先

好みの味をお選びください  
特製たれ / 塩・コショウ

各1本 100円(+税)

5本 480円(+税)

10本 950円(+税)



各330円(+税)

## ミニ丼セット

サーモン / ねぎとろ

単品 各430円(+税)



ミニいくら丼セット  
380円(+税) 単品 480円(+税)

お食事を少し豪華に



# おこさま

## メニュー



### おこさま

## うどんセット

(いくらごはん・おもちゃつき)

**500円(+税)**

おこさま

うどん (おもちゃつき)

**200円(+税)**



おこさま

## きつねうどんセット

(いくらごはん・おもちゃつき)

**600円(+税)**

おこさま

きつねうどん (おもちゃつき)

**300円(+税)**



おこさま

## おにくうどんセット

(いくらごはん・おもちゃつき)

**650円(+税)**

おこさま

おにくうどん (おもちゃつき)

**350円(+税)**

※ご注文は小学生以下のお子様に限らせていただきます



# ランチメニュー

## 麺ランチ

(選べる一品・サラダ付) 800円(+税)~



手延うどん

800円  
(+税)

選べる  
一品

## 丼ランチ

ごはん大盛り  
サービス

(ハーフうどん 温冷・野菜菜付)

各種 950円(+税)



大海老天井ランチ

・大海老  
・かぼちゃ  
・なす  
・オクラ  
・レンコン



信州そば

ざるそばランチ

850円  
(+税)

選べる  
一品



かつ丼ランチ



手延うどん

きつねうどんランチ

900円  
(+税)

選べる  
一品



まぐろ丼ランチ



# おつまみ



## 自慢の手羽先

(たれ・塩コショウ)

各1本 **100円** (税込110円)

5本 **480円** (税込528円)

10本 **950円** (税込1,045円)

※お持ち帰り用の手羽先は、税率8%にてお会計させていただきます。



塩麴の  
鶏から揚げ(4個)  
**380円** (税込418円)



から揚げおろしポン酢  
**430円** (税込473円)



まぐろの切り落とし  
**420円** (税込462円)



串カツ(味噌)  
1本 **150円** (税込165円)



天ぷら盛合せ  
**680円** (税込748円)



豆腐と海藻のサラダ  
**330円** (税込363円)



ポテトサラダ  
**330円** (税込363円)



じゃこ天  
**350円** (税込385円)



どて煮  
**420円** (税込462円)



冷奴  
**250円** (税込275円)



枝豆  
**200円** (税込220円)



なすの揚げ浸し(8切れ)  
**250円** (税込275円)



焼き鳥 **たれ** **塩**  
2本 **330円** (税込363円)



信州野沢菜漬け  
**200円** (税込220円)



信州きのこのバターソテー  
**450円** (税込495円)



揚げじゃがバター  
**320円** (税込352円)



明太じゃがバター  
**370円** (税込407円)

メのざるうどん **600円** (税込660円) / ざるそば **650円** (税込715円)





# ALCOHOL アルコール

## 生ビール

(アサヒスーパードライ)

ジョッキ **480円**  
(税込528円)

グラス **350円**  
(税込385円)



## ノンアルコール

アサヒドライゼロ **400円** (税込440円)

## ハイボール

ハイボール **380円**  
(税込418円)



## サワー

レモンサワー **380円**  
(税込418円)

ウーロンハイ **380円**  
(税込418円)



# SOFT DRINK ソフトドリンク

コーヒー(ホット・アイス)

ウーロン茶

オレンジジュース

セット **各180円** (税込198円)

単品 **各280円** (税込308円)



クリーム抹茶

セット **280円** (税込308円)

単品 **380円** (税込418円)



## ワイン

ハウスワイン(赤・白)

グラス **各280円**  
(税込308円)



## 焼酎

麦焼酎

ロック・水割り・お湯割り

**各380円** (税込418円)



## 日本酒

上撰白鹿 (お燗・ひや)

一合 **400円**  
(税込440円)

～華やかな香りの美酒～

冷酒 大吟醸サガミ国盛

**650円**  
(税込715円)



## 梅酒

梅酒 (ロック)

**380円** (税込418円)





いちご



いちごのミニパフェ  
350円(税込385円)



冷  
いちごの  
クリームぜんざい  
480円(税込528円)

旬のいちごを丸ごと使った  
食後にぴったりのデザート



冷  
クリームぜんざい  
400円(税込440円)



冷  
抹茶クリームぜんざい  
450円(税込495円)



冷 温  
白玉ぜんざい  
350円(税込385円)



抹茶ミニパフェ  
350円(税込385円)



抹茶ブラウニー  
300円(税込330円)



抹茶アイス  
300円(税込330円)  
バニラアイス  
200円(税込220円)

一緒にいかがですか

ドリンク  
メニュー

ウーロン茶

オレンジジュース

セット 180円(税込198円)

アイスコーヒー

ホットコーヒー

単品280円(税込308円)



クリーム抹茶

セット

280円(税込308円)

単品380円(税込418円)





# HAPPY HOUR

[ 15:00 ▶ 19:00 ] ドリンクがお得

## アルコール



## 生ビール

(アサヒスーパードライ)

【グラス】

290円 (税込319円) 190円 (税込209円)

## ノンアルコール

アサヒドライゼロ 250円 (税込275円)

## ハイボール

ハイボール

190円 (税込209円)



## サワー

レモンサワー  
ウーロンハイ

各190円  
(税込209円)



## ワイン

ハウスワイン(赤・白)  
グラス

各150円 (税込165円)



## 焼酎

麦焼酎

ロック・水割り・お湯割り

各190円  
(税込209円)

## 日本酒

上撰白鹿 (お燗・ひや)  
一合

290円 (税込319円)



## 梅酒

梅酒 (ロック)

190円  
(税込209円)

## ソフトドリンク

コーヒー(ホット・アイス)

ウーロン茶

オレンジジュース

各150円 (税込165円)

