

味の民会

GRAND MENU

和食のおもてなし。

おしながき

本メニューは税別表記となっております。

五五



五五

からだに
おいしい

大切な食事から
バランスよく栄養を摂取して
健康を保ちましょう。

五五

煮あなごの一本にぎりや真鯛など、
厳選素材の贅沢な
七貫にぎりの御膳です



『上にぎり寿司 御膳』
ミニデザート付

1,490円(税別)

- 煮あなご
- まぐろ
- 海老
- いか
- ねぎとろ
- 他2種

996kcal 塩分/8.1g (内つゆ類数値 27kcal 塩分/3.6g)



たっぷりの漬けまぐろと
たたきまぐろを
とろろと一緒にどうぞ。

お重とうどん 888kcal 塩分/4.5g
(内つゆ類数値 34kcal 塩分/3.1g)

北海道産とろろ付
『たっぷりまぐろ重』
(小うどん・香の物付)
茶碗蒸しセット 1,630円(税別)
お重とうどん 1,380円(税別)



『にぎり寿司御膳』
ミニデザート付

1,300円(税別)

- まぐろ
- 海老
- いか
- 他2種

826kcal 塩分/7.1g
(内つゆ類数値 27kcal 塩分/3.6g)

●食材や香の物は季節によって異なる場合がございます。写真は煮込む前のため、出来上がりは多少異なります。器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。
●当店では共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。

おいしいから
おだまき



韃
民芸
そば
そば

揚げたての天ぷらを楽しむ
からだにうれしい二色そば

『大海老天付相盛りそば』

1,360円(税別)

763kcal 塩分/4.2g (内つゆ類数値) 46kcal 塩分/3.6g

厳選
素材



『大海老天重』

小うどん付

1,350円
(税別)

1067kcal 塩分/4.2g (内つゆ類数値) 20kcal 塩分/1.6g

さくつとした衣で楽しむ
ポリユーム満点の大海老天ぷら。

大海老

食べごたえ満点！



『大海老天
セイロうどん』

大海老1尾

1,200円
(税別)

写真 大海老2尾

1,430円
(税別)

写真 大海老天2尾 835kcal 塩分/5.7g (内つゆ類数値) 57kcal 塩分/3.4g

●うどんとそばを同じ釜で茹でております。●カロリー、食塩表示は日本食品標準成分表(7訂)による計算値であり、お客様が食事をされるときのおおよその目安として表示しております。
●表記してあります全ての「カロリー・塩分」数値は、つゆ等を完食された場合の数値です。●夜10:00以降ご来店のお客様には10%の深夜料金を頂戴致します。



民芸の鯛めし



宇和島風



博多風

宇和島風『鯛めし御膳』

1,480円(税別) ■ 1094kcal ■ 塩分/8.8g
(内つゆ類数値 ■ 73kcal ■ 塩分/4.9g)

オススメの召し上がり方

- 一、たれと薬味をよく混ぜる。
- 二、たれを丼にかけて豪快に!



博多風『鯛の胡麻和え御膳』

1,480円(税別) ■ 1017kcal ■ 塩分/7.9g
(内つゆ類数値 ■ 43kcal ■ 塩分/2.8g)

オススメの召し上がり方

- 一、そのまま胡麻だれで
- 二、出汁と薬味を入れてお茶漬けに



小柱の旨味がたっぷりのそばに
柚子香る真鯛のにぎり寿司セット

『小柱そばと 真鯛のにぎり寿司 2貫セット』

茶碗蒸し付き

1,380円(税別)

■ 678kcal ■ 塩分/8.4g (内つゆ類数値 ■ 83kcal ■ 塩分/4.6g)

●食材や香の物は季節によって異なる場合がございます。写真は煮込む前のため、出来上がりは多少異なります。器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。
●当店では共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。

特製つゆのすき焼きを
贅沢に和膳に仕立てました

『民芸 すき焼き和膳』

1,560円(税別)



- ・すき焼き小鍋
- ・三ツ仕切
- ・お刺身
- ・野菜の煮浸し
- ・サラダ
- ・茶碗蒸し
- ・みそ汁
- ・ご飯
- ・お新香

※牛肉はしっかりと加熱してお召上がりください
 ■ 1251kcal ■ 塩分/9.4g (内つゆ類数値) ■ 87kcal ■ 塩分/6.3g



『さわら 鱧の西京焼き和膳』

■ 1108kcal ■ 塩分/5.6g (内つゆ類数値) ■ 32kcal ■ 塩分/1.4g
 1,580円(税別)



- ・大海老天ぷら盛合せ
- ・三ツ仕切
- ・お刺身
- ・野菜の煮浸し
- ・サラダ
- ・茶碗蒸し
- ・小うどん
- ・ご飯
- ・お新香

『大海老天ぷら和膳』

1,480円(税別)

■ 1094kcal ■ 塩分/7.3g (内つゆ類数値) ■ 48kcal ■ 塩分/4.6g



小柱とあさりの
『深川風わっぱご飯の
とろろ三昧膳』
1,280円(税別)

750kcal 塩分/7.2g (内つゆ類数値 17kcal 塩分/2.3g)

からだに
おいしい

和の食材が持つ豊富な栄養を
摂取できるように考えた
こだわりのメニューです。
ぜひご賞味ください。



『相盛りそばとにぎり寿司セット』
1,280円(税別)

538kcal 塩分/5.7g (内つゆ類数値 58kcal 塩分/3.9g)

『満天さらり』の韃靼そば
ポリフェノールの一種
「ルチン」が普通のそばの
100倍含まれています。

民芸
そば
韃靼
そば



柚子香る
『鶏つみれの小松菜うどん』
ミニめかぶとろろ井 セット
単品 860円(税別) 写真 1,190円(税別)

単品 516kcal 塩分/5.0g (内つゆ類数値 35kcal 塩分/2.8g)



田舎風『野菜の煮浸しうどん』
にぎり寿司3貫 セット
単品 900円(税別) 写真 1,360円(税別)

単品 531kcal 塩分/5.3g (内つゆ類数値 55kcal 塩分/3.2g)

・姫長芋
・なす
・おくら
・かぼちゃ



『とろろそば』
ミニまぐろたたき井 セット
単品 880円(税別) 写真 1,210円(税別)

単品 476kcal 塩分/6.3g (内つゆ類数値 76kcal 塩分/5.1g)

温冷
お選び
いただけます。

●食材や香の物は季節によって異なる場合がございます。写真は煮込む前のため、出来上がりは多少異なります。器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。
●当店では共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。

からだに/満足

三元豚の『とろろとんかつ定食』

1,280円 (税別)

とろろをのせたとんかつを薬味と卵黄のタレにつけてお召し上がりください

1067kcal 塩分/5.4g (内つゆ類数値 41kcal 塩分/2.4g)



お重のうどん 1228kcal 塩分/10.9g (内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.2g)

三元豚の『やわらかかつ重』
(小うどん・香の物付)

サラダ・うどんセット 1,250円(税別)
うどん付 930円(税別)



じゅわっと揚げたローズかつとふわふわの玉子

三元豚の『ローズかつ煮定食』
1,190円(税別)

1255kcal 塩分/9.6g (内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.2g)



すき焼き定食のご飯 1.5倍!
すき焼き定食の肉、2倍!

『ボリュームすき焼き定食』
1,330円(税別)

1650kcal 塩分/8.0g (内つゆ類数値 27kcal 塩分/1.6g)



1121kcal 塩分/7.2g (内つゆ類数値 27kcal 塩分/1.6g)

『すき焼き定食』
1,050円(税別)

●うどんとそばを同じ釜で茹でております。●カロリー、食塩表示は日本食品標準成分表(7訂)による計算値であり、お客様が食事をされるときのおおよその目安として表示しております。●表記してあります全ての「カロリー・塩分」数値は、つゆ等を完食された場合の数値です。●夜10:00以降ご来店のお客様には10%の深夜料金を頂戴致します。



たっぷり野菜 +150円(税別) 1日分の野菜 360g

1049kcal 塩分/11.1g (内つゆ類数値) 187kcal 塩分/7.3g

『鶏竜田の黒酢酸辣うどん』
1,060円(税別)



たっぷり野菜 +150円(税別) 1日分の野菜 360g

646kcal 塩分/8.3g (内つゆ類数値) 187kcal 塩分/7.3g

酸辣定辣番

『黒酢の酸辣うどん』
杏仁豆腐セット
1,210円(税別)
写真 930円(税別)



白湯スープ

687kcal 塩分/8.0g (内つゆ類数値) 91kcal 塩分/6.8g

『360長崎ちゃんぽんうどん』
1,050円(税別)



たっぷり野菜 +150円(税別) 1日分の野菜 360g

627kcal 塩分/8.0g (内つゆ類数値) 91kcal 塩分/6.8g

『長崎ちゃんぽんうどん』
ミニ味噌かつ井セット
単品 900円(税別) 写真 1,230円(税別)

厳選素材
味の民芸の定番ちゃんぽんうどん。野菜と豚バラ肉のうまみがスープに溶け込んでいます。



たっぷり野菜 +150円(税別) 1日分の野菜 360g

663kcal 塩分/4.3g (内つゆ類数値) 114kcal 塩分/3.1g

『ピリ辛ちゃんぽんうどん』
ミニ天井セット
単品 900円(税別) 写真 1,230円(税別)



たっぷり野菜 +150円(税別) 1日分の野菜 360g

563kcal 塩分/5.3g (内つゆ類数値) 35kcal 塩分/4.1g

『民芸ちゃんぽんうどん』
白玉しるこセット
単品 850円(税別) 写真 1,130円(税別)



たっぷり野菜 +150円(税別) 1日分の野菜 360g

894kcal 塩分/9.2g

パリパリ揚げ麺『皿うどん』
ミニまぐろたたき井セット
単品 890円(税別) 写真 1,220円(税別)



バラアイスの黒蜜きなこがけ
単品 300円(税別)



白玉しるこ
単品 320円(税別)



みつ豆
単品 320円(税別)



杏仁豆腐(あんず)
単品 320円(税別)

甘味セット
お食事とセットで 280円(税別)

●食材や香の物は季節によって異なる場合がございます。写真は煮込む前のため、出来上がりは多少異なります。器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。
●当店では共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。

創作うどん

うどんの量を
変更できます。

- うどん大盛 (1.5人前になります) +100円(税別)
- うどん1枚増 (2人前になります) +150円(税別)
- うどん2枚増 (3人前になります) +300円(税別)

動画公開中!
【手延べうどんが
出来るまで】



民芸の
新定番

ピリツと辛い肉味噌に
溶き玉子でコク増し!

玉子とじ
『白胡麻担々うどん』
杏仁豆腐セット

写真
1,330円(税別)

単品
1,050円(税別)

単品 754kcal 塩分/9.1g
内つゆ類数値 182kcal 塩分/6.7g

プレミアム
ソフトシエルシュリンプの
『海老チリうどん』
1,080円(税別)

まるごと食べられる海老と、
自家製スープの相性が抜群

写真 775kcal 塩分/5.8g (内つゆ類数値 400kcal 塩分/4.9g)

野菜たっぷり
『冷やし担々うどん』
ミニ味噌かつ丼セット

サラダ仕立ての
野菜たっぷり担々うどん

写真
1,380円(税別)

単品
1,050円(税別)

単品 834kcal 塩分/7.3g (内つゆ類数値 207kcal 塩分/4.8g)

『カレーうどん定食』
1,350円(税別)

『カレーうどん単品』
890円(税別)

写真 1105kcal 塩分/8.1g
内つゆ類数値 12kcal 塩分/1.7g

『彩り野菜の
カレーうどん』
杏仁豆腐セット

写真
1,260円(税別)

単品
980円(税別)

単品 746kcal 塩分/7.1g

うどん単品

『セイロうどん』
500円(税別)

365kcal 塩分/3.2g
内つゆ類数値 41kcal 塩分/2.4g

『揚げ餅の力うどん』
690円(税別)

543kcal 塩分/4.8g
内つゆ類数値 35kcal 塩分/2.8g

『黄金だしうどん』
500円(税別)

345kcal 塩分/4.7g
内つゆ類数値 35kcal 塩分/2.8g

『大判揚げのきつねうどん』
640円(税別)

389kcal 塩分/4.8g
内つゆ類数値 35kcal 塩分/2.8g

ご飯
200円(税別)
256kcal 塩分/0g

おはなせ
おろしヒレかつ
セット
460円(税別)

634kcal 塩分/3.1g
内つゆ類数値 12kcal 塩分/1.7g

自慢の麺商品とご一緒にどうぞ。

選ぶ
ミニ丼
セット
330円(税別)
単品 380円(税別)

- ミニ天丼 363kcal 塩分/1.0g
- ミニめかぶどろろ丼 285kcal 塩分/1.7g
- ミニまぐろたたき丼 275kcal 塩分/1.8g
- ミニ味噌かつ丼 392kcal 塩分/1.1g

●うどんとそばを同じ釜で茹でております。●カロリー、食塩表示は日本食品標準成分表(7訂)による計算値であり、お客様が食事をされるときのおおよその目安として表示しております。
●表記してあります全ての「カロリー・塩分」数値は、つゆ等を完食された場合の数値です。●夜10:00以降ご来店のお客様には10%の深夜料金を頂戴致します。

大海老

厳選素材

991kcal 塩分/5.1g
(内つゆ類数値 65kcal 塩分/3.2g)

『大海老天付 冷し肉すきうどん』
1,230円(税別)



手延べうどん

すき焼きタレで仕上げた、牛肉たっぷりのうどんです。わさびをよく溶いてお召し上がりください。



『冷し肉すきうどん』ミニまぐろたたき丼 セット

単品 960円(税別) 写真 1,290円(税別)

単品 811kcal 塩分/5.1g (内つゆ類数値 55kcal 塩分/3.2g)

『鴨汁つけうどん』天ぷら付

単品 900円(税別) 写真 1,200円(税別)

写真 748kcal 塩分/6.0g (内つゆ類数値 61kcal 塩分/4.5g)

『天ぷら付セイロうどん』

960円(税別)

海老2尾
レンコ綱
かぼちゃ
なす
オクラ

588kcal 塩分/4.8g (内つゆ類数値 57kcal 塩分/3.4g)

減塩
味噌煮込みうどん

950円(税別)

851kcal 塩分/6.0g
(内つゆ類数値 321kcal 塩分/5.1g)

『尾張風 味噌煮込みうどん』

940円(税別)

民芸の味
『肉すきうどん』

950円(税別)

896kcal 塩分/7.8g
(内つゆ類数値 111kcal 塩分/6.8g)

『肉すきうどん』

950円(税別)

創業の味
伝統の味

『民芸鍋焼きうどん』

ミニまぐろたたき丼セット

写真 1,270円(税別)

単品 940円(税別)

707kcal 塩分/6.0g
(内つゆ類数値 51kcal 塩分/4.6g)

●食材や香の物は季節によって異なる場合がございます。写真は煮込む前のため、出来上がりは多少異なります。器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。
●当店では共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。

民芸そば

そばの量を
変更できます。

そば大盛
(1.5人前になります)
+100円(税別)

そば1枚増
(2人前になります)
+150円(税別)

そば2枚増
(3人前になります)
+300円(税別)

『セイロそば』
600円(税別)

■412kcal ■塩分/2.8g
(内つゆ類数値)
■41kcal ■塩分/2.4g



『ピリ辛牛肉つけ汁そば』
ミニ天丼セット

単品 1,060円(税別) 写真 1,390円(税別)

■単品 693kcal ■塩分/5.2g
(内つゆ類数値) ■56kcal ■塩分/3.5g



あったか『黒豚つけそば』
ミニ天丼セット

単品 990円(税別) 写真 1,320円(税別)

■単品 591kcal ■塩分/4.9g
(内つゆ類数値) ■56kcal ■塩分/3.5g



『天ぷら付
二味大根そば』

1,060円
(税別)

ごまダレと特製つゆで
お楽しみください。

特製つゆ

ごまダレ

■480kcal ■塩分/5.7g
(内つゆ類数値) ■143kcal ■塩分/5.6g



『鴨汁つけそば』ミニとろろ丼セット

単品 1,000円(税別) 写真 1,330円(税別)

■568kcal ■塩分/4.0g
単品 (内つゆ類数値) ■56kcal ■塩分/3.5g



『天ぷら付セイロそば』

1,060円(税別)

海老2尾
レンコ綱
かぼちゃ
なす
オクラ

■622kcal ■塩分/8.6g
(内つゆ類数値) ■57kcal ■塩分/3.4g



『大海老天とろろそば』ミニまぐろたたき丼セット

単品 1,150円(税別) 写真 1,480円(税別)

■564kcal ■塩分/6.5g
単品 (内つゆ類数値) ■76kcal ■塩分/5.1g



ドレッシングをお選びください 和風 白ごま 梅

じゃこ大根のサラダ
■47kcal ■塩分/0.4g
単品 350円(税別)

豆腐わかめのサラダ
■63kcal ■塩分/0.5g
単品 350円(税別)

健康豆サラダ
■45kcal ■塩分/0.1g
単品 350円(税別)

サラダ
セット
320円
(税別)



460円(税別)
■171kcal ■塩分/3.5g

にぎり寿司3貫
【まぐろ・いか・海老】




420円(税別)
■121kcal ■塩分/1.7g

真鯛の
にぎり寿司2貫


自慢の
麺と
一緒に

●うどんとそばを同じ釜で茹でております。●カロリー、食塩表示は日本食品標準成分表(7訂)による計算値であり、お客様が食事をされるときのおおよその目安として表示しております。
●表記してあります全ての「カロリー・塩分」数値は、つゆ等を完食された場合の数値です。●夜10:00以降ご来店のお客様には10%の深夜料金を頂戴致します。




一 長時間熟成し、丹念につくりあげた 伝統の『手延べうどん』

熟成を重ね、繰り返し十時間以上延ばしてつくる「手延べうどん」。てまひまをかけるからこそ生まれる、ツルツルとしたなめらかな舌触りと、もちもちとした独特なコシが特徴です。




二 毎日店舗で手づくり。 無添加の『黄金だし』


手づくり無添加でつくる、味の原点『黄金だし』。毎日店舗で最高級と称される『利尻昆布』と厳選された『削り節』をふんだんに使い、てまひまかけて作製します。



三 おいしさにこだわり。 秘伝の『かえし』『たれ』

つゆや料理の「深み」と「広がり」の決め手『かえし』『たれ』。
最高のおもてなし料理を提供するため、こだわり続けています。

私たちは  サガミグループです。

 味の民芸フードサービス株式会社 <http://www.ajino-mingei.co.jp/>



◀ 動画公開中!
【手延べうどんが出来るまで】

おこさま メニュー

MINGEI KIDS MENU


たのしい
おもちゃ付き



うどんがだいすき
どんきちくん



おこさまメニュー

MINGEI KIDS MENU

このマークのメニューは
おもちゃ付き!!

おもちゃ付き



しょうかどうぜん
おこさま 松花堂膳
880円(税別)

すし
・まぐろ
・サーモン
おかず
・チキンナゲット
・フライドポテト
てんぷら
・えび
・かぼちゃ
・おくら
うどん
ちやわんむし

705kcal 塩分/5.8g
(内つゆ類数値 39kcal 塩分/4.0g)



※写真はイメージです。



おこさま
てんぷらそば
580円(税別)

311kcal 塩分/2.8g
(内つゆ類数値 32kcal 塩分/2.5g)



おこさま
にぎりずしプレート

小うどん付 580円(税別)

452kcal 塩分/3.5g
(内つゆ類数値 10kcal 塩分/1.1g)

うどん無し 480円(税別)

345kcal 塩分/2.1g



おこさま
カレーライスプレート

小うどん付 580円(税別)

488kcal 塩分/2.4g
(内つゆ類数値 10kcal 塩分/1.1g)

うどん無し 480円(税別)

381kcal 塩分/1.0g



おこさま
うどんセット

おかず無しは150円(税別)引きです

440円(税別)

369kcal 塩分/1.9g
(内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.2g)



おこさま
えびてんうどんセット

おかず無しは150円(税別)引きです

490円(税別)

413kcal 塩分/2.0g
(内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.2g)



おこさま
ドリンク

各100円(税別)

●オレンジ 47kcal 塩分/0g
●メロンソーダ 47kcal 塩分/0g



7大アレルゲン
を使用していません。

低アレルゲンカレー
330円(税別)

165kcal 塩分/0.8g



卵・乳・小麦・そば・落花生・海老・カニの7大アレルゲン食材を原材料として使わずに考えたメニューです。

※キッチン内の通常調理器具を使って調理しております。
※店内で洗浄した食器に盛りつけています。
※アレルギー症状の重篤な方や敏感な方はご注意ください。

アレルギー物質目録

	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
おこさま松花堂膳	●		●	★	●	●	
おこさまにぎりずしプレート 小うどん付	●			★	●	●	
おこさまにぎりずしプレート 小うどん無し	●				●	●	
おこさまカレーライスプレート 小うどん付	★		●	★	●	●	
おこさまカレーライスプレート 小うどん無し	★		●		●	●	
おこさまてんぷらそば	●		●	●	●		
おこさまうどんセット	★		●	★	●	●	
おこさまえびてんうどんセット	●		●	★	●	●	

●…原材料成分に含まれます。★…微量混入の可能性ががあります。

●おこさま用のうどんは短くお切りして提供させていただきます。●当店で共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。●食材、器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。●うどんとそばを同じ釜で茹でております。●表記してあります全ての「カロリー・塩分」数値は、つゆ等を完食された場合の数値です。●カロリー、食塩表示は日本食品標準成分表(7訂)による計算値であり、お客様が食事される時のおおよその目安として表示しております。●「おこさまメニュー」のご注文は、小学生以下のお客様に限らせていただきます。●ケチャップのカロリー、塩分は含まれておりません。