

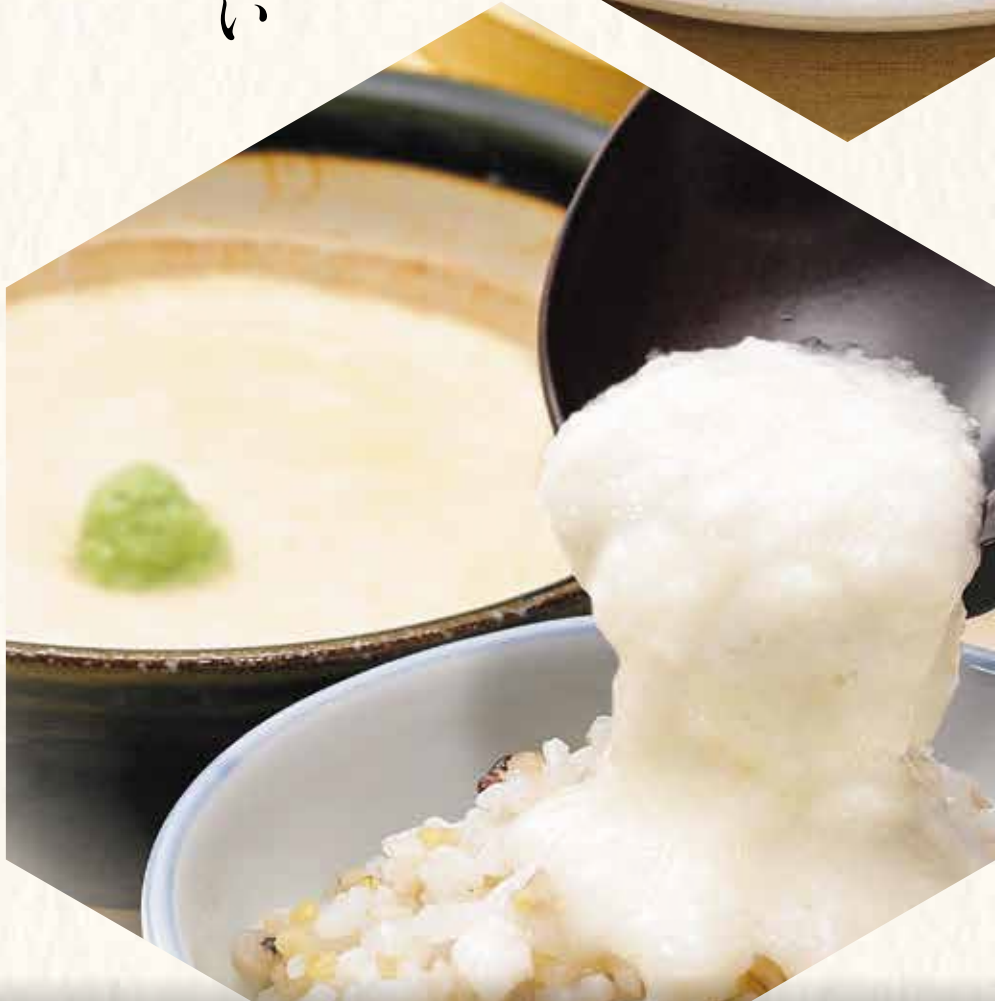
おひるごはん

和食のおもてなし

(平日 11時～17時)

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。

からだに
おいしい



本メニューは税別表記となっております。

お好み麺と選べる一品のお得な麺ランチ

お好み麺

お好みの麺をお選びください。

選べる一品

下記よりお好みの一品を1つお選びください。

....『選べる一品』....



サラダ別 ■ 442kcal ■ 塩分/4.7g
(内つゆ類数値 ■ 35kcal ■ 塩分/2.8g)



『柚子天と小松菜うどん』

980円(税別)



■ 363kcal ■ 塩分/1.0g

『ミニ天井』



■ 275kcal ■ 塩分/1.8g

『ミニまぐろたたき丼』



ミニ丼別 ■ 738kcal ■ 塩分/6.6g
(内つゆ類数値 ■ 35kcal ■ 塩分/2.8g)



『きつねとろろそば』

950円(税別)



ミニ丼別 ■ 438kcal ■ 塩分/4.2g
(内つゆ類数値 ■ 41kcal ■ 塩分/2.4g)



『セイロうどんと茶碗蒸し』

890円(税別)



■ 285kcal ■ 塩分/1.7g

『ミニめかぶとろろ丼』



■ 45kcal ■ 塩分/0.1g

『健康豆サラダ』

和風ドレッシング



ミニ丼別 ■ 543kcal ■ 塩分/3.6g
(内つゆ類数値 ■ 57kcal ■ 塩分/3.4g)



『天セイロそば』

1,090円(税別)



■ 1102kcal ■ 塩分/6.6g (内つゆ類数値 ■ 70kcal ■ 塩分/4.3g)

広島産大粒

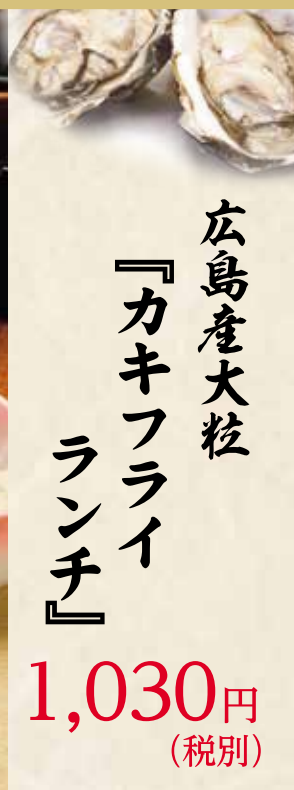
『カキフライとヒレかつランチ』

1,130円(税別)



■ 1089kcal ■ 塩分/6.9g (内つゆ類数値 ■ 70kcal ■ 塩分/4.3g)

自家製
タルタル
ソース



広島産大粒

『カキフライ
ランチ』

1,030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。

丼

ランチ

うどんと小鉢がついた
お昼限定のお得なセットです。
小うどん 温又は冷
小鉢／香の物付き



705kcal 塩分/4.5g (内つゆ類数値 34kcal 塩分/3.1g)

『まぐろめかぶとろろ丼ランチ』
920円(税別)



933kcal 塩分/4.0g (内つゆ類数値 20kcal 塩分/1.6g)

『大海老天丼ランチ』
980円(税別)



915kcal 塩分/4.5g
(内つゆ類数値 27kcal 塩分/1.6g)

『味噌
ヒレかつ丼ランチ』
930円(税別)



かつ3枚 1135kcal 塩分/8.4g
(内つゆ類数値 20kcal 塩分/1.6g)

『ヒレかつ丼ランチ』
かつ3枚 940円(税別)
かつ4枚 1,040円(税別)



1343kcal 塩分/6.1g
(内つゆ類数値 27kcal 塩分/1.6g)

『豚の
生姜焼き丼ランチ』
850円(税別)



863kcal 塩分/4.3g
(内つゆ類数値 20kcal 塩分/1.6g)

『健康
ねばとろ丼ランチ』
960円(税別)



『深川風あさりの
わっぱご飯ランチ』

1,030円(税別)



厳選
素材

手延べうどんをこだわりの
オリジナル味噌で仕上げたお鍋と、
大海老天ぷらの相性が抜群です。

あつあつ
ふうふう
あたたか鍋

『大海老天
味噌煮込みうどん』

写真 1,480円(税別)

『尾張風
味噌煮込みうどん』

940円(税別)

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

写真 1166kcal 塩分/7.3g (内つゆ類数値 321kcal 塩分/5.1g)



809kcal 塩分/5.9g (内つゆ類数値 51kcal 塩分/4.6g)

『民芸鍋焼きうどん』

950円(税別)

伝統の味
『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)



626kcal 塩分/4.4g (内つゆ類数値 78kcal 塩分/3.7g)

ごろっと野菜の
『けんちん
鍋うどん』

970円(税別)



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

『ロースかつ煮定食』

1,190円
(税別)



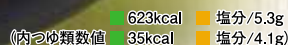
1241kcal 塩分/6.8g (内つゆ類数値 27kcal 塩分/1.6g)

『すき焼き定食』

1,050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。

**たっぷり野菜
+150円(税別)**



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



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

単品 **930**円(税別)
 写真 **1,210**円(税別)



たっぷり野菜
+150円(税別)
1日分の野菜
360g

たっぷり野菜
+150円(税別)
1日分の野菜
360g

■ 687kcal ■ 塩分/3.8g (内つゆ類数値 ■ 35kcal ■ 塩分/2.8g)

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

■ 356kcal ■ 塩分/0.5g

3kcal ■ 塩分/1.0g



自慢の麺商品とご一緒にどうぞ。

選べる
ミニ丼
セット
330円
(税別)
単品
380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。

あつあつの鍋

『鴨汁つけうどん』

天ぷら付

1,200円(税別)

単品 900円(税別)



民芸 冬の定番

あつあつの手延べうどんを
鴨の旨味たっぷりのつけ汁で
お召しあがりください。



写真

757kcal

塩分/5.4g

(内つゆ類数値

56kcal

塩分/3.5g)

手仕事

手延べうどん





637kcal

塩分/4.4g

(内つゆ類数値

57kcal

塩分/3.4g)

『天ぷら付セイロうどん』

970円(税別)

海老2尾

魚

かぼちゃ

なす

オクラ

『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

1396kcal

塩分/9.6g

(内つゆ類数値

55kcal

塩分/3.1g)



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)

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)

『焼き餅の力うどん』

690円(税別)

592kcal

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)

『セイロそば』

600円(税別)

620kcal

塩分/3.7g

(内つゆ類数値

57kcal

塩分/3.4g)

『天ぷら付セイロそば』

1,060円(税別)

海老2尾

魚

かぼちゃ

なす

オクラ

あつたか『黒豚つけそば』ミニ天井セット

単品 990円(税別)

写真 1,320円(税別)

写真

591kcal

塩分/4.9g

(内つゆ類数値

56kcal

塩分/3.5g)



香り豊か
お蕎麦

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)



単品

568kcal

塩分/4.0g

(内つゆ類数値

56kcal

塩分/3.5g)

『鴨汁つけそば』
ミニとろろ丼セット

写真 1,330円(税別)

単品 1,000円(税別)

温冷
お選び
いただけます。



単品

517kcal

塩分/4.3g

(内つゆ類数値

56kcal

塩分/3.5g)

『とろろそば』
ミニまぐろたたき丼セット

写真 1,220円(税別)

単品 890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。

少しずつが嬉しい
お昼の限定メニューです。
食後には選べる甘味で
心とむひとときをどうぞ。

お昼の 『民芸弁当』

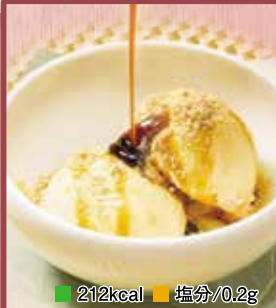
写真 選べる甘味付

お昼の民芸弁当

1,420円(税別)

1,290円(税別)

下記の3種類の中から一品お選びください



バナナアイスの
黒蜜きなこがけ

■ 212kcal ■ 塩分/0.2g



みつ豆

■ 138kcal ■ 塩分/0.5g



杏仁豆腐
(あんず)

■ 208kcal ■ 塩分/0.1g

選べる
甘味

甘味別 ■ 1089kcal ■ 塩分/7.6g (内つゆ類数値 ■ 39kcal ■ 塩分/4.0g)

お昼の 『にぎり寿司膳』

写真

選べる甘味付

1,390円(税別)

お昼のにぎり寿司膳

1,260円(税別)



甘味別 ■ 523kcal ■ 塩分/6.2g
(内つゆ類数値 ■ 31kcal ■ 塩分/2.8g)

●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。



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。



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。



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/>



◀ WEBにてメニューを
ご覧いただけます。
【QRコードを読み込んでください】



天ぷら粉のパイオニア
「昭和産業」と
天ぷらを更に美味しく
仕上げました。



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



おもちゃ付き



※写真はイメージです。



765kcal 塩分/5.8g
(内つゆ類数値 32kcal 塩分/2.5g)

しょうかどうぜん
おこさま 松花堂膳
880円(税別)

いくらごはん
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
ちゃんむし



おこさま
てんぷらそば
580円(税別)

284kcal 塩分/2.6g
(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 630円(税別)

543kcal 塩分/3.5g
(内つゆ類数値 10kcal 塩分/1.1g)

うどん
無し 530円(税別)

436kcal 塩分/2.3g



おこさま
カレーライスプレート

小
うどん付 580円(税別)

461kcal 塩分/2.2g
(内つゆ類数値 10kcal 塩分/1.1g)

うどん
無し 480円(税別)

354kcal 塩分/1.0g



おこさま
うどんセット

342kcal 塩分/1.7g
(内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.1g)

えらんでね!
あったかいうどん つめたいうどん
おかず無しは150円(税別)引きです

440円(税別)

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)

386kcal 塩分/1.8g
(内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.1g)

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大アレルギー
を使用しません。



低アレルギーカレー
330円(税別)

165kcal 塩分/0.8g

卵・乳・小麦・そば・落花生・
海老・カニの7大アレルギー
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。

アレルギー物質品目

	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。
●「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。