

おしながき
和食のおもてなし。



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。



御膳

『上にぎり寿司』

御膳

ミニデザート付

1,528円
(税込1,680円)

一本
煮あなご
いくら
寿司4貫
厚焼き玉子

厳選した大ネタを
色とりどりに盛り付けた、
贅沢御膳です。

948kcal 塩分/7.7g (内つゆ類数値) 39kcal 塩分/4.0g



プチプチと口の中で弾ける
極上のいくらをたっぷり
お召し上がりください。

849kcal 塩分/5.9g
(内つゆ類数値) 27kcal 塩分/3.6g

『たっぷり
いくらサーモン丼』
1,582円 (税込1,740円)



811kcal 塩分/7.2g
(内つゆ類数値) 39kcal 塩分/4.0g

『にぎり寿司御膳』
ミニデザート付
1,328円 (税込1,460円)

厚焼き
玉子
寿司4貫

注

●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。●揚げ油では、海老・そば・卵・小麦・乳も同じ油で揚げております。

からだに
おいし

そば
民芸
そば
韃靼

『大海老天相盛りそば』

1,355円 (税込1,490円)

682kcal 塩分/3.8g (内つゆ類数値) 46kcal 塩分/3.3g

大海老
魚
かぼちゃ
なす
オクラ

食べごころ
満点

さくつとした衣で楽しむ
ボリユーム満点の
大海老天ぷら。

大海老

『大海老
天重』

1,346円
(税込1,480円)

976kcal 塩分/4.0g (内つゆ類数値) 20kcal 塩分/1.6g



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

温
冷
お選び
いただけます。

『大海老天とろろそば』

ミニまぐろたたき丼セット

単品 1,164円 (税込1,280円) 写真 1,491円 (税込1,640円)



セイロ1枚 835kcal 塩分/5.7g (内つゆ類数値) 57kcal 塩分/3.4g

追加セイロ1枚+160円(税込)

『大海老天セイロうどん』

セイロ1枚 1,200円 (税込1,320円) 写真 セイロ2枚 1,346円 (税込1,480円)

注

●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『鯛めし御膳』

1,482円 (税込1,630円)

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『鯛めし御膳』

1,482円 (税込1,630円)

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



『真鯛のお刺身和膳』

1,646円
(税込1,810円)

注

●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。●揚げ油では、海老・そば・卵・小麦・乳も同じ油で揚げております。

和膳

2

民芸和膳

『すき焼き和膳』

1,564円
(税込1,720円)

特製つゆのすき焼きを
贅沢に和膳に仕立てました

- ・すき焼き小鍋
- ・三ツ仕切
- ・お刺身
- ・サラダ
- ・和え物
- ・いくらおろし
- ・茶碗蒸し
- ・みそ汁
- ・ご飯
- ・香の物

※牛肉はしっかりと加熱してお召し上がりください ■ 1261kcal ■ 塩分/8.3g (内つゆ類数値 ■ 63kcal ■ 塩分/5.5g)

民芸和膳

さわら

『鰯の西京焼き和膳』

1,628円 (税込1,790円)

■ 964kcal ■ 塩分/5.4g (内つゆ類数値 ■ 27kcal ■ 塩分/3.6g)

民芸和膳

『大海老天ぷら和膳』

1,528円 (税込1,680円)

■ 1043kcal ■ 塩分/7.4g (内つゆ類数値 ■ 39kcal ■ 塩分/4.0g)

- ・大海老天ぷら 盛合せ
- ・三ツ仕切
- ・お刺身
- ・サラダ
- ・和え物
- ・いくらおろし
- ・茶碗蒸し
- ・小うどん
- ・ご飯
- ・香の物

注

●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。

おいしいヘルシー

低糖質

低糖質の食事には肥満、血糖値、
血圧などを改善し、体と肌の酸化と
糖化を防いでくれるので
アンチエイジング効果もあると
いわれています。

『低糖質 海鮮丼御膳』

1,591円(税込1,750円)

674kcal 塩分/6.6g

こんにゃくライスを使用して、
通常のご飯より糖質を
30%カットしております。

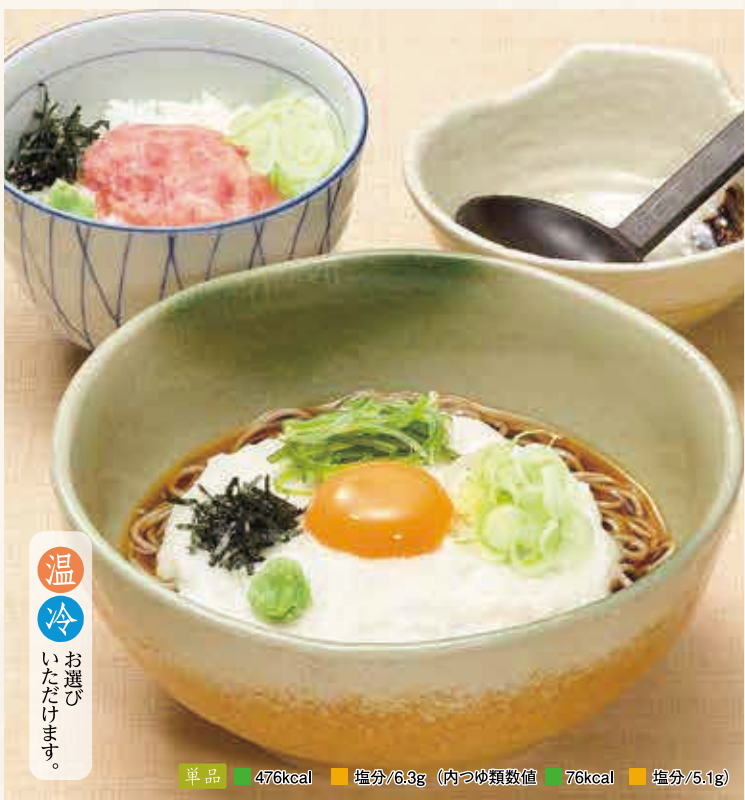


深川風 『あさりわっぱご飯の とろろ三昧膳』

1,282円(税込1,410円)

850kcal 塩分/7.4g
(内つゆ類数値 34kcal 塩分/3.1g)

からだに
おいしい



温冷
お選び
いただけます。

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

『とろろそば』 ミニまぐろたたき丼セット

1,219円
(税込1,340円)

単品 891円
(税込980円)



単品 522kcal 塩分/4.7g (内つゆ類数値 55kcal 塩分/3.2g)

田舎風 『煮浸しうどん』 にぎり寿司三貫セット

1,382円
(税込1,520円)

単品 900円
(税込990円)

注

●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。●揚げ油では、海老・そば・卵・小麦・乳も同じ油で揚げております。

からだに
満足



『たっぷり
すき焼き
定食』

写真 1,255円
(税込1,380円)

牛肉2倍
1,428円
(税込1,570円)

写真 1287kcal 塩分/6.9g (内つゆ類数値 83kcal 塩分/5.6g)



お重うどん 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)

(写真) サラダ・うどんセット 1,256円 (税込1,380円)
うどん付 937円 (税込1,030円)



じゅわつと揚げた
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』

1,191円 (税込1,310円)

1267kcal 塩分/10.0g (内つゆ類数値 27kcal 塩分/1.6g)

とろろをのせたヒレかつを
薬味とこだわりの卵黄ダレにつけて
お召し上がりください。



『カレーうどんと
とろろヒレかつ定食』

1,382円 (税込1,520円)

『カレーうどん
単品』

891円 (税込980円)
659kcal 塩分/7.1g

1348kcal 塩分/8.4g

注 ●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。



『鶏竜田の黒酢酸辣うどん』
1,055円(税込1,160円)



酸辣
定番

『黒酢の
酸辣うどん』
ミニくら井セット

1,410円
(税込1,550円)

937円
(税込1,030円)



『長崎ちゃんぽんうどん』
ミニ味噌かつ井セット
1,228円(税込1,350円) 900円(税込990円)

スープ
コクのある白湯スープに
たっぷりの野菜が
よく合います。

白湯
スープ



1日分のたっぷり野菜

『360長崎ちゃんぽんうどん』
1,046円(税込1,150円)



688kcal 塩分/8.0g
114kcal 塩分/6.6g



パリパリ揚げ麺『皿うどん』
ミニまぐろたたき井セット
1,219円(税込1,340円) 891円(税込980円)



『ピリ辛ちゃんぽんうどん』
ミニ天井セット
1,228円(税込1,350円) 900円(税込990円)



『民芸ちゃんぽんうどん』
焼き餅ぜんざいセット
1,237円(税込1,360円) 855円(税込940円)



あつたか
焼き餅ぜんざい
382円(税込420円)



バニラアイスの
黒蜜きなこがけ
単品 300円(税込330円)



みつ豆
単品 319円(税込350円)



白玉しるこ
単品 319円(税込350円)



杏仁豆富
(あんず)
単品 319円(税込350円)

甘味
セット

お食事とセットで
282円(税込310円)

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)
+110円(税込)

うどん1枚増
(2人前になります)
+160円(税込)

うどん2枚増
(3人前になります)
+320円(税込)

12種類の野菜を使い、野菜の甘みと担々スープの辛味が絶妙なバランスです。

単品 914kcal 塩分/4.9g (内つゆ類数値 221kcal 塩分/2.7g)

野菜を食べよう

12種野菜の
『冷やし担々うどん』
ミミ味噌かつ丼セット

1,401円
(税込1,540円)

単品 1,073円
(税込1,180円)

味の民芸の創作うどんには
野菜がたっぷり使われています。
食べて美味しい。体にも美味しい。



単品 780kcal 塩分/6.4g

野菜を食べよう

12種野菜の
『スパイスカレー
揚げそば』
ごはんセット

1,237円
(税込1,360円)

単品 1,037円
(税込1,140円)



単品 721kcal 塩分/6.5g



『黒酢の酸辣
揚げそば』
スーラー
杏仁豆腐セット

1,264円
(税込1,390円)

単品 982円
(税込1,080円)



玉子とじ
担々うどん
杏仁豆腐セット

1,328円
(税込1,460円)

単品 1,046円
(税込1,150円)



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

辛さを食べる

2辛 +30円(税込)
3辛 +60円(税込)



単品 1011kcal 塩分/11.7g(内つゆ類数値 368kcal 塩分/9.3g)

『旨辛!! 玉子とじ担々うどん』
ミニ天丼セット

1,401円(税込1,540円) 単品 1,073円(税込1,180円)

ご飯

200円
(税込220円)

256kcal
塩分/0g



356kcal 塩分/0.5g

ミニくら井

473円
(税込520円)

お食事を少し贅沢に



ミニ天丼
455kcal 塩分/1.5g



ミニめかぶどろろ丼
292kcal 塩分/1.7g



ミニまぐろたたき丼
275kcal 塩分/1.6g



ミニ味噌かつ丼
392kcal 塩分/1.1g

選べる
ミニ井
セット
328円
(税込360円)

単品 382円(税込420円)

自慢の麺商品と一緒どうぞ。

注 ●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

1140kcal 塩分/7.4g
(内つゆ類数値 55kcal 塩分/3.2g)

『大海老天付
冷し肉すきうどん』
1,237円 (税込1,360円)



民芸の
定番

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
写真 1,292円 (税込1,420円) 単品 964円 (税込1,060円)

単品 960kcal 塩分/7.2g (内つゆ類数値 55kcal 塩分/3.2g)



『鴨汁つけうどん』
天ぷら付

1,200円 (税込1,320円)
単品 900円 (税込990円)

単品 667kcal 塩分/4.3g (内つゆ類数値 56kcal 塩分/3.5g)



『天ぷら付セイロうどん』

海老2尾
魚
かぼちゃ
なす
オクラ

973円 (税込1,070円)

単品 674kcal 塩分/4.3g (内つゆ類数値 46kcal 塩分/3.3g)

うどん 単品

『セイロうどん』
500円 (税込550円)
365kcal 塩分/3.2g (内つゆ類数値 41kcal 塩分/2.4g)

『焼き餅の力うどん』
691円 (税込760円)
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 (税込550円)
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』
637円 (税込700円)
389kcal 塩分/4.8g (内つゆ類数値 35kcal 塩分/2.8g)



『尾張風
味噌煮込み
うどん』

946円 (税込1,040円)

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



民芸の味
『肉すきうどん』

955円 (税込1,050円)

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



創業の味
伝統の味
『民芸鍋焼きうどん』
ミニくら井セット

1,428円 (税込1,570円)
単品 955円 (税込1,050円)

単品 809kcal 塩分/5.9g (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。●揚げ油では、海老・そば・卵・小麦・乳も同じ油で揚げております。

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)
+110円(税込)

そば1枚増
(2人前になります)
+160円(税込)

そば2枚増
(3人前になります)
+320円(税込)

『セイロそば』
600円(税込660円)
■412kcal ■塩分/2.8g
(内つゆ類数値)
■41kcal ■塩分/2.4g

単品 ■931kcal ■塩分/6.5g
(内つゆ類数値) ■56kcal ■塩分/3.5g

『ピリ辛牛肉つけ汁そば』 ミニ天丼セット

写真 1,383円(税込1,520円) 単品 1,055円(税込1,160円)



『黒豚つけそば』
単品 991円(税込1,090円)

単品 ■478kcal ■塩分/4.7g
(内つゆ類数値) ■56kcal ■塩分/3.5g

あたら『黒豚つけそば』
ミニくら井セット
1,464円(税込1,610円)



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

単品 ■716kcal ■塩分/5.6g
(内つゆ類数値) ■134kcal ■塩分/5.2g

『天ぷら付
二味大根そば』
1,055円(税込1,160円)



単品 ■933kcal ■塩分/6.5g

『牛肉カレーそば』ミニ天丼セット
1,410円(税込1,550円) 単品 1,082円(税込1,190円)



単品 ■650kcal ■塩分/3.6g
(内つゆ類数値) ■56kcal ■塩分/3.5g

『鴨汁つけそば』ミニめかぶとろろ井セット
1,328円(税込1,460円) 単品 1,000円(税込1,100円)



海老2尾
魚
かばちや
なす
オクラ

単品 ■657kcal ■塩分/3.6g
(内つゆ類数値) ■46kcal ■塩分/3.3g

『天ぷら付セイロそば』
1,064円(税込1,170円)

サラダセット セットで 319円(税込350円)

和風ドレッシング



じゃこといんげんのサラダ
■47kcal ■塩分/0.4g

単品 355円(税込390円)

白ごまドレッシング



豆腐とわかめのサラダ
■63kcal ■塩分/0.5g

単品 355円(税込390円)

和風ドレッシング



健康豆サラダ
■45kcal ■塩分/0.1g

単品 355円(税込390円)



482円(税込530円)
■158kcal ■塩分/2.5g

にぎり寿司3貫
【まぐろ・いか・海老】



528円(税込580円)
■689kcal ■塩分/1.3g

とろろヒレかつと
ご飯セット



低糖質
糖質30%OFF ミニ天丼
382円(税込420円)
■389kcal ■塩分/1.6g

自慢の 麺 と一緒に

注 ●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。

