

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。



味の民会
GRAND MENU

和食のおもてなし。

おしながき



鍋

創業の味
伝統の味

『民芸鍋焼きうどん』

にぎり寿司3貫セット

1,437円(税1,580円)

単品 955円(税1,050円)

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

おいしいヘルシー

糖質30%オフ
手延べうどんに変更
+182円(税200円)

単品 896kcal 塩分/7.2g (肉つゆ類数値) 111kcal 塩分/6.8g

伝統の味『肉すきうどん』ご飯セット

1,200円(税1,320円) 単品 1,000円(税1,100円)

使用黒
用豚ごろっと野菜の
『民芸けんちん
鍋うどん』
ミニまぐろたたき井セット1,347円
(税1,480円)単品 1,019円
(税1,120円)

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

ツルツル美肌!

国産牛もつ

白

国産牛もつ使用

『もつ鍋うどん』1,246円(税1,370円)

もつ増量2倍! 1,519円(税1,670円)

662kcal 塩分/8.6g (肉つゆ類数値) 134kcal 塩分/8.2g

1日分の野菜
360g

プルプル食感と
濃厚な旨味

もつ鍋

国産牛もつ

※お鍋はお席で
煮ていただきます。

脂肪燃烧
疲労回復!

国産牛もつ

赤

国産牛もつ使用

『もつ鍋うどん』1,246円(税1,370円)

もつ増量2倍! 1,519円(税1,670円)

782kcal 塩分/8.6g (肉つゆ類数値) 114kcal 塩分/4.7g

●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・卵・小麦・乳も同じ油で揚げております。

大海老

からだに
おいしい

海藻の一種であるふのりを練り込んだ
つるりとしたのと越しのよいふのりそば。

『大海老天^{ふのり}布海苔そば』

1,355円(税込1,490円)

695kcal 塩分/4.0g (内つゆ類数値) 45kcal 塩分/3.3g



食べごたえ
満点

さくつとした衣で楽しむ
ポリウム満点の
大海老天ぶら。



手延うどんをこだわりの
オリジナル味噌で
仕上げたお鍋。

『大海老天』

味噌煮込み
うどん

写真 1,482円
(税込1,630円)

『尾張風
味噌煮込みうどん』

946円(税込1,040円)

写真 1166kcal 塩分/7.3g (内つゆ類数値) 422kcal 塩分/6.0g



『大海老天』

とろろそば
ミニまぐろたたき丼セット

1,491円
(税込1,640円)

単品 1,164円
(税込1,280円)

温
冷
お好み
で選べます。

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



『大海老天重』

1,355円
(税込1,490円)

976kcal 塩分/4.0g (内つゆ類数値) 26kcal 塩分/1.6g

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。

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
寿司6貫
厚焼き玉子

1017kcal 塩分7.7g (内つゆ類数値 27kcal 塩分3.6g)



たっぷりの清けまぐろと
まぐろたたきを
じっくりと二階にどろろ。

お重とうどん 888kcal 塩分4.8g (内つゆ類数値 84kcal 塩分3.1g)

北海道産とろろ付
『たっぷりまぐろ重』

茶碗蒸しセット
1,628円 (税込1,790円)

お重とうどん
1,382円 (税込1,520円)



『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

811kcal 塩分7.2g (内つゆ類数値 39kcal 塩分4.0g)

●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・卵・小麦・乳も同じ油で揚げております。

民芸の鯛釜飯



香ばしい特製胡麻だれが
真鯛とよく合います

特製
胡麻

1015kcal 塩分/5.8g (内つゆ類数値) 38kcal 塩分/2.8g

特製胡麻
『真鯛の釜めし御膳』

1,482円 (税込1,630円)

オススメの召し上がり方

- 一、胡麻だれと一緒に炊きあげた釜飯をそのまま
- 二、出汁と薬味を入れてお茶漬けに



ピリリとした山椒が
真鯛の旨味を引き立てます

海苔
山椒

958kcal 塩分/6.3g (内つゆ類数値) 50kcal 塩分/3.2g

海苔山椒
『真鯛の釜めし御膳』

1,482円 (税込1,630円)

オススメの召し上がり方

- 一、お好みで海苔山椒と合わせて
- 二、出汁と薬味を入れてお茶漬けに



『真鯛の
みぞれ鍋うどん』

真鯛のにぎり寿司セット

1,455円
(税込1,600円)



845kcal 塩分/7.6g (内つゆ類数値) 42kcal 塩分/4.3g



真鯛の天ぷらをのせた自慢のつゆで仕立てた
旨味たっぷりのみぞれ鍋うどんと
真鯛のにぎり寿司と一緒に楽しみたい。

和膳

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
- ・海苔山椒のふろふき大根
- ・茶碗蒸し
- ・味噌汁
- ・ご飯
- ・香の物
- ・果実酢ドリンク

●98kcal ●塩分2.8g ●肉・野菜・豆腐 ●98kcal ●塩分2.8g ※牛肉はしっかりと加熱してお召し上がりください

民芸和膳

大海老

天ぷら和膳

1,537円
(税込1,690円)

- ・大海老天ぷら
- ・三ツ仕切
- ・盛合せ
- ・お刺身
- ・海苔山椒のふろふき大根
- ・茶碗蒸し
- ・小うどん
- ・ご飯
- ・香の物
- ・果実酢ドリンク

●98kcal ●塩分2.8g ●肉・野菜・豆腐 ●98kcal ●塩分2.8g



●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・卵・小麦・乳も同じ油で揚げております。

定食

広島産大粒カキフライを
自家製タルタルソースでどうぞ。

厳選
素材



『広島産カキフライと ヒレかつ定食』

1,382円 (税込1,520円)

■ 1177kcal ■ 塩分/7.8g (内つゆ類数値) ■ 70kcal ■ 塩分/4.3g



三元豚の 『ロースかつ煮定食』

1,191円 (税込1,310円)

じゅわつと揚げた
ロースかつとふわふわの玉子

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



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)

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



伝統の味『民芸すき焼き定食』

1,391円 (税込1,530円)

写真
■ 1496kcal ■ 塩分/6.8g
(内つゆ類数値) ■ 81kcal ■ 塩分/5.4g



『鴨のすき焼き定食』

1,355円 (税込1,490円)

定番の
すき焼きを鴨肉で
仕上げました。

■ 1147kcal ■ 塩分/6.8g (内つゆ類数値) ■ 81kcal ■ 塩分/5.4g

鴨肉は栄養豊富で
「ビューティーミート」と
呼ばれています。

野菜を食べよう

1日分の野菜360gにできます。

たっぷり野菜
+160円(税込)



たっぷり野菜
+160円(税込)
1日分の野菜
360g

『鶏竜田の黒酢酸辣うどん』

1,055円(税込1,160円)



たっぷり野菜
+160円(税込)
1日分の野菜
360g

酸辣
定辣

『黒酢の
酸辣うどん』
杏仁豆腐セット

1,219円
(税込1,340円)

937円
(税込1,030円)

スープ

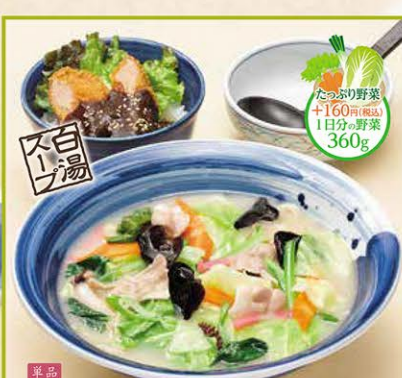


コクのある白湯スープに
たっぷりの野菜が
よく合います。

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)



たっぷり野菜
+160円(税込)
1日分の野菜
360g

『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)

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
+160円(税込)
1日分の野菜
360g

パリパリ揚げ麺『血うどん』
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)



たっぷり野菜
+160円(税込)
1日分の野菜
360g

『民芸ちゃんぽんうどん』
あったか焼き餅ぜんざいセット

1,237円(税込1,360円) 855円(税込940円)



たっぷり野菜
+160円(税込)
1日分の野菜
360g

『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)



あったか
焼き餅ぜんざい
382円
(税込420円)



バニラアイスの
黒蜜きなごかけ
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)



杏仁豆腐(あんず)
単品 319円(税込350円)

甘味
セット
お食事のあとに
心と甘味をどうぞ
お食事とセットで
282円(税込310円)

●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・卵・小麦・乳も同じ油で揚げております。

手延べ
うどん

おいしい ヘルシー

糖質30%OFF
手延べうどんに
変更できます

糖質オフ
手延べうどんに変更
+182円(税込200円)

『白胡麻担々うどん』
玉子とし
ミミ味噌かつ丼セット

1,374円
(税込1,510円)

単品 1,046円
(税込1,150円)

『ビリッど辛肉味噌噌に
溶き玉子でコク増し!』

辛さレベル
!! (2辛) +30円(税込)
!!! (3辛) +60円(税込)

単品 608kcal 塩分/7.7g (肉つゆ類数値) 337kcal 塩分/6.3g

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)

『カレーうどん
定食』

1,382円
(税込1,520円)

単品 891円
(税込980円)

単品 659kcal 塩分/7.1g

野菜食ふ
野菜たっぷり『特製担々鍋うどん』杏仁豆腐セット

1,428円(税込1,570円) 単品 1,146円(税込1,260円)

単品 1021kcal 塩分/7.7g (肉つゆ類数値) 333kcal 塩分/5.3g

『天ぷら付セイロうどん』

982円
(税込1,080円)

海老2尾
かばちや
なす
オクラ

661kcal 塩分/4.3g (肉つゆ類数値) 46kcal 塩分/3.3g

『鴨汁つけうどん』
天ぷら付

1,210円
(税込1,330円)

単品 900円
(税込990円)

757kcal 塩分/5.4g (肉つゆ類数値) 56kcal 塩分/3.0g

うどん 単品

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

『焼き餅のうどん』 691円(税込760円)
592kcal 塩分/4.8g (肉つゆ類数値) 35kcal 塩分/2.8g

『黄金だしうどん』 500円(税込550円)
345kcal 塩分/4.7g (肉つゆ類数値) 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 (肉つゆ類数値) 35kcal 塩分/2.8g

自慢の麺商品と一緒どうぞ。

ごはん 200円(税込220円)
256kcal 塩分/0g

おだに
低糖質
糖質30%OFF
ミニ天井 382円
(税込420円)
401kcal 塩分/1.6g

ミニ天井 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 328円
(税込360円)
単品 382円(税込420円)

●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。

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

あったか『黒豚つけそば』ミニ天井セット
1,319円(税込1,450円)

『黒豚つけそば』
■991円(税込1,090円)

■単品 ■498kcal ■塩分/4.7g (内つゆ類数値) ■58kcal ■塩分/3.5g



■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』
1,073円(税込1,180円)

海老・つ尾
魚
かぼちゃ
なす
オクラ



■単品 ■606kcal ■塩分/5.2g (内つゆ類数値) ■123kcal ■塩分/5.1g

『鴨南蛮そば』にぎり寿司3貫セット
1,473円(税込1,620円) ■991円(税込1,090円)



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

『とろろそば』ミニまぐろたたき井セット
1,219円(税込1,340円) ■891円(税込980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』ミニめかぶとろ井セット
1,328円(税込1,460円) ■1,000円(税込1,100円)



■単品 ■642kcal ■塩分/6.4g

『カレーそば』ミニ天井セット
1,319円(税込1,450円) ■991円(税込1,090円)

サラダセット ■319円(税込350円)



和風ドレッシング
じゃこ大根のサラダ
■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)

自慢の麺と一緒に



419円(税込460円)
■121kcal ■塩分/1.7g

国産真鯛の
にぎり寿司2貫



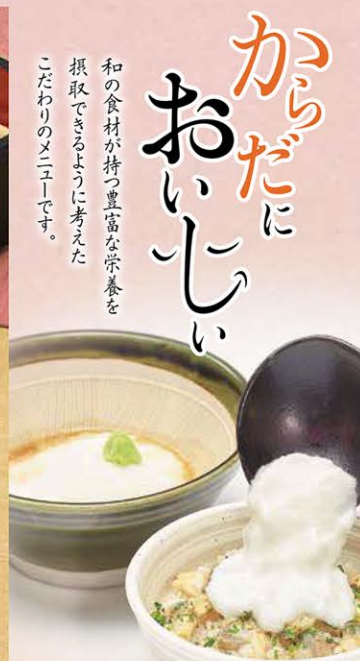
482円(税込530円)
■158kcal ■塩分/2.5g

にぎり寿司3貫
【まぐろいか海老】



528円(税込580円)
■715kcal ■塩分/3.4g

かきフライと
ご飯セット



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。

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



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。

- ・鰯の塩焼き
- ・三ツ仕切
- ・天ぷら
- ・出汁大根
- ・茶碗蒸し
- ・味噌汁
- ・カリフラワーご飯
- ・香の物
- ・果実酢ドリンク

民芸低糖質和膳
『鰯の塩焼き和膳』
1,628円(税込1,790円)

777kcal 塩分/8.3g



定番の長崎ちゃんぽんうどんを
低糖質の手延べうどんでお楽しみください。

723kcal 塩分/6g (内つゆ類数値) 114kcal 塩分/6.6g

糖質OFF麺使用『長崎ちゃんぽんうどん』
1,082円(税込1,190円)



カリフラワーご飯を使用して糖質を抑えた
からだに優しいアツアツの雑炊をどうぞ。

870kcal 塩分/4.5g (内つゆ類数値) 35kcal 塩分/2.8g

ヘルシー『海鮮雑炊鍋』
1,019円(税込1,120円)



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。



◀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】

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/>



飢餓から救う。
未来を救う。

WFP
国連世界食糧計画

サガミグループの売上の一部は、
レッドカップキャンペーンを通じて
国連WFPの「学校給食支援」に役立てられます。
<http://www.jawfp.org/redcup/>