



民芸和膳

広島産大粒

『カキフライ和膳』

1,482円
(税1,630円)



サクッとふりふり!

広島産

牡蠣王

栄養豊富な

『海のミルク』

厳選素材

風味豊かで滋味深い

広島産蒸し牡蠣を使用した

自慢のお料理をお楽しみください

厳選素材

1093kcal 塩分/8.6g (内つゆ類数値 63kcal 塩分/5.0g)

かたじけなくおいしい

海藻の一種である
ふのりを練り込んだ
つるりとしたと越しの
ふのりそばです。

『季節の天ぷら付布海苔そば』
1,355円 (税1,490円)

684kcal 塩分/4.2g (内つゆ類数値 46kcal 塩分/3.3g)

『民芸鍋焼きうどん』牡蠣のにぎり寿司2貫セット
1,328円 (税1,460円)

980kcal 塩分/8.4g
(内つゆ類数値 58kcal 塩分/6.1g)

味の民芸創業の味鍋焼きうどんに
旬の牡蠣のにぎり寿司をつけた
お得なセットです。

お持ち帰り

『カキフライ
和弁当』
1,390円(税込)
1,490円(税込)
【うどん別】 1025kcal 塩分/4.4g

『カキフライ4粒』
970円(税込)
569kcal 塩分/3.8g
『カキフライ8粒』
1,720円(税込)
1141kcal 塩分/7.7g

『カキフライ16粒』
3,280円(税込)
2282kcal 塩分/15.3g

テイクアウトは容器代として商品の2%相当を頂戴します。

注

●うどんとそばを同じ釜で茹でております。●当店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。
●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。●食材や香の物は季節によって異なる場合がございます。写真は煮込み前のため、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。
21-Nov.18

広島産蒸し牡蠣

土手鍋

牡蠣4粒

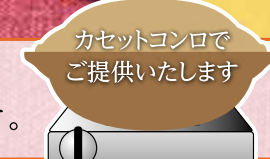
広島産蒸し牡蠣『土手鍋うどん』

特ご飯付 1,291円 (税込1,420円)

うどん単品 1,191円 (税込1,310円)

うどん単品 628kcal 塩分/6.8g (内つゆ類数値 346kcal 塩分/5.9g)

※お鍋はお席で煮ていただきます。



牡蠣8粒

広島産蒸し牡蠣『たっぷり土手鍋うどん』

特ご飯付 1,664円 (税込1,830円)

うどん単品 1,564円 (税込1,720円)

うどん単品 713kcal 塩分/7.3g (内つゆ類数値 346kcal 塩分/5.9g)

特盛10粒

『牡蠣10粒 土手鍋うどん』

うどん単品 1,700円 (税込1,870円)

うどん単品 756kcal 塩分/7.5g (内つゆ類数値 346kcal 塩分/5.9g)

栄養豊富な
『海のミルク』
濃厚な旨味が魅力の牡蠣には、亜鉛や鉄分をはじめとするミネラルや、ビタミンが豊富に含まれております。疲労回復にも効果があるとされています。



『大海老と牡蠣の天重』

1,355円 (税込1,490円)

・広島産牡蠣3粒
・大海老
・かぼちゃ
・大葉

1047kcal 塩分/4.2g (内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.2g)

民芸の牡蠣釜飯



牡蠣の天ぷら

『牡蠣の釜飯御膳』

牡蠣の天ぷらセット

1,482円 (税込1,630円)

天ぷらセット 896kcal 塩分/6.7g (内つゆ類数値 50kcal 塩分/3.2g)

オススメの
召し上がり方
一、牡蠣のうまみたっぷりの釜飯をそのまま
二、出汁と薬味を入れてお茶漬けに

『牡蠣の釜飯御膳』

カキフライセット

1,482円 (税込1,630円)

カキフライセット 1106kcal 塩分/8.1g (内つゆ類数値 74kcal 塩分/4.2g)

カキフライ



定番
酸辣

1039kcal 塩分/11.3g (内つゆ類数値 228kcal 塩分/9.6g)

『黒酢の酸辣うどん』 カキフライ付

1,282円 (税込1,410円)



単品 437kcal 塩分/4.3g (内つゆ類数値 35kcal 塩分/2.8g)

『磯香そば』 牡蠣の天ぷら付

写真 1,391円 (税込1,530円) 単品 1,137円 (税込1,250円)

広島産のぷりぷりの牡蠣と、あおさ海苔の風味豊かなお蕎麦をお楽しみください。