味の民芸

GRAND MENU

和食のおもてなし おしながき

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。

からだにやさしい

「おいしく楽しく適正糖質」
それがロカボです。
食後の血糖値上昇を抑える事で
生活習慣病の予防にもなります。

ロカボ

創業の味

『民芸鍋焼きうどん』

にぎり寿司３貫セット

1,528円（税込1,680円）

単品 1,028円（税込1,130円）

単品 692kcal 塩分/5.3g （内つゆ類数値 74kcal 塩分/4.0g）

民芸の味

『肉すきうどん』

ご飯セット

1,247円（税込1,370円）

単品 1,028円（税込1,130円）

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

『尾張風味噌煮込みうどん』

1,028円（税込1,130円）

735kcal 塩分/7.0g
（内つゆ類数値 134kcal 塩分/6.0g）

写真
1051kcal 塩分/8.3g
（内つゆ類数値 151kcal 塩分/7.1g）

『大海老天 味噌煮込みうどん』

1,582円（税込1,740円）

1日分の野菜 360g

民芸の味

自慢の国産牛もつ鍋

※お鍋はお席で煮ていただきます。

黒大豆ピリ辛味噌と胡麻の力で免疫力アップ 黒

もつ鍋うどん 黒
730kcal 塩分/7.1g
（内つゆ類数値 195kcal 塩分/6.5g）

ピリ辛肉味噌と旨辛スープで脂肪燃焼・疲労回復 赤

もつ鍋うどん 赤
860kcal 塩分/7.2g （内つゆ類数値 152kcal 塩分/5.6g）

コラーゲンたっぷり白湯スープでツルツル美肌 白

もつ鍋うどん 白
669kcal 塩分/8.8g （内つゆ類数値 134kcal 塩分/8.2g）

『もつ鍋うどん各種』各1,391円（税込1,530円）

もつ増量2倍！ +300円（税込330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・卵・小麦・乳も同じ油で揚げております。

民芸の釜めし

広島産牡蠣使用

蟹味噌入り『蟹 釜めし御膳』
1,791円（税込1,970円）

🦀は民芸特製だしでお茶漬けに

■1159kcal ■塩分/7.5g（内つゆ類数値 ■43kcal ■塩分/2.0g）

選べるおかず

お好みのおかずをお選びください。

『天ぷら』

『まぐろのお刺身』

岩手県産純和鶏

噛むほどにコクを感じる旨みの濃い「純和鶏」を民芸自慢のだしで仕立てました。

選べるおかず

『純和鶏の釜めし御膳』
1,428円（税込1,570円）

選べるおかず:天ぷら ■1072kcal ■塩分/4.7g（内つゆ類数値 ■32kcal ■塩分/2.3g）
選べるおかず:まぐろのお刺身 ■838kcal ■塩分/5.2g（内つゆ類数値 ■22kcal ■塩分/2.7g）

民芸和膳

『大海老天ぷら和膳』
1,646円
（税込1,810円）

- 大海老天ぷら盛り合わせ
- まぐろのお刺身
- 三ツ仕切り
  蟹大根
  和え物
  いくらおろし
  手延べうどん
- 茶碗蒸し
- ご飯
- 香の物

■1018kcal ■塩分/7.1g（内つゆ類数値 ■51kcal ■塩分/4.2g）

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。

厳選したネタを
色とりどりに盛り付けた、
贅沢御膳です。

『上にぎり寿司御膳』

1,619円
(税込1,780円)

写真 ミニデザート付
1,710円
(税込1,880円)

一本煮あなご
寿司6貫
厚焼き玉子

ミニデザート付 1088kcal 塩分/8.0g (内つゆ類数値 39kcal 塩分/3.8g)

ミニデザート付 947kcal 塩分/7.5g (内つゆ類数値 51kcal 塩分/4.2g)

『にぎり寿司御膳』

写真 ミニデザート付
1,455円 (税込1,600円)　1,364円 (税込1,500円)

丼とうどん 768kcal 塩分/4.3g (内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.2g)

『いくらと蟹の贅沢相盛丼』

写真 茶碗蒸し付
1,955円 (税込2,150円)

丼とうどん
1,682円 (税込1,850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・卵・小麦・乳も同じ油で揚げております。

黒毛和牛

『黒樺牛ステーキ御膳』

2,682円
(税込2,950円)

芳醇な香りの良質な脂と、
甘みの強い赤身を
ご堪能ください。

・黒樺牛ステーキ
・まぐろのお刺身
・茶碗蒸し
・手延べうどん
・ご飯
・香の物

■1280kcal ■塩分/8.5g（内つゆ類数値■85kcal ■塩分/6.3g）

黒毛和牛

『黒樺牛ステーキ重』

2,437円（税込2,680円）

■1306kcal ■塩分/4.9g
（内つゆ類数値■15kcal ■塩分/1.2g）

黒樺牛

くろはなぎゅう

厳選した黒毛和牛をお好みの
焼き加減でお召しあがりください。

『黒樺牛ステーキの陶板焼』

1,982円（税込2,180円）■685kcal ■塩分/3.4g

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。

野菜を食べよう

たっぷり野菜 +180円(税込)

1日分の野菜 360g にできます。

『海鮮長崎ちゃんぽんうどん』
選べるミニ丼セット
1,573円
(税込1,730円)
単品
1,200円
(税込1,320円)

単品 770kcal 塩分/8.4g (内つゆ類数値 114kcal 塩分/6.6g)

パリパリ揚げ麺『皿うどん』
選べるミニ丼セット
1,310円
(税込1,440円)
単品
937円
(税込1,030円)

単品 835kcal 塩分/9.5g

白湯スープ

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』(サブロク)
1,091円 (税込1,200円)

744kcal 塩分/8.4g (内つゆ類数値 114kcal 塩分/6.6g)

味の民芸

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。

民芸ちゃんぽんうどん

醤油風味油

民芸ちゃんぽんうどん 630kcal 塩分/4.6g
(内つゆ類数値 36kcal 塩分/3.4g)

ピリ辛ちゃんぽんうどん

ピリ辛

ピリ辛ちゃんぽんうどん 626kcal 塩分/6.8g
(内つゆ類数値 152kcal 塩分/5.6g)

白湯スープ

長崎ちゃんぽんうどん

長崎ちゃんぽんうどん 691kcal 塩分/7.8g
(内つゆ類数値 114kcal 塩分/6.6g)

たっぷり野菜
+180円(税込)
1日分の野菜
360g

『ちゃんぽんうどん各種』
各928円 (税込1,020円)

海鮮トッピング
+300円(税込)で
おいしさプラス!

プレミアムミニ丼

243kcal 塩分/0.2g
ミニ紅ずわい蟹丼
491円 (税込540円)

273kcal 塩分/0.5g
ミニいくら丼
491円 (税込540円)

ご飯
219円
(税込240円)
256kcal
塩分/0g

ミニ天丼
421kcal 塩分/1.5g

ミニまぐろたたき丼
241kcal 塩分/1.6g

ミニ味噌かつ丼
358kcal 塩分/1.1g

選べるミニ丼セット
各373円
(税込410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・卵・小麦・乳も同じ油で揚げております。

トマト増量 +180円（税込）

単品 643kcal 塩分/7.2g（内つゆ類数値 174kcal 塩分/6.2g）

酸定辣番

『黒酢の酸辣（スーラー）うどん』ミニいくら丼セット
1,473円（税込1,620円） 単品 982円（税込1,080円）

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 +210円（税込230円）

トマト増量 +180円（税込）

1081kcal 塩分/10.2g（内つゆ類数値 174kcal 塩分/6.2g）

『鶏竜田の黒酢酸辣（スーラー）うどん』
1,200円（税込1,320円）

単品 1095kcal 塩分/9.8g（内つゆ類数値 179kcal 塩分/7.0g）

『鶏竜田の胡麻味噌鍋うどん』選べるミニ丼セット
1,755円（税込1,930円） 単品 1,382円（税込1,520円）

自家製タルタル

広島産牡蠣使用

『カレーうどん 単品』
900円（税込990円）

単品 692kcal 塩分/6.9g

広島産カキフライの『カレーうdん定食』
1,482円（税込1,630円）

辛さえらべる
(2辛) +30円(税込)
(3辛) +60円(税込)

単品 919kcal 塩分/7.7g（内つゆ類数値 388kcal 塩分/6.0g）

玉子とじ
『白胡麻担々うどん』選べるミニ丼セット
1,464円（税込1,610円） 単品 1,091円（税込1,200円）

212kcal 塩分/0.2g

バニラアイスの黒蜜きなこがけ

138kcal 塩分/0.5g

みつ豆

温 冷 お選びいただけます。

302kcal 塩分/0.2g

白玉しるこ

208kcal 塩分/0.1g

杏仁豆富（あんず）

甘味セット
各300円（税込330円）

お食事のあとに心和む甘味をどうぞ

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。

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。

『鴨汁つけうどん』天ぷら付
1,328円(税込1,460円)　単品 982円(税込1,080円)

単品 689kcal 塩分/4.7g (内つゆ類数値 56kcal 塩分/3.5g)

709kcal 塩分/5.3g (内つゆ類数値 58kcal 塩分/3.5g)

『大海老 天セイロうどん』
1,282円(税込1,410円)

446kcal 塩分/3.4g (内つゆ類数値 40kcal 塩分/1.9g)

蟹味噌入り『蟹うどん雑炊』
1,237円(税込1,360円)

『焼き餅のカうどん』
737円(税込810円)
471kcal 塩分/3.7g
(内つゆ類数値 35kcal 塩分/2.8g)

『民芸きつねうどん』
691円(税込760円)
556kcal 塩分/4.4g
(内つゆ類数値 35kcal 塩分/2.8g)

『黄金だしうどん』
555円(税込610円)
347kcal 塩分/3.6g
(内つゆ類数値 35kcal 塩分/2.8g)

『セイロうどん』
555円(税込610円)
365kcal 塩分/3.2g
(内つゆ類数値 41kcal 塩分/2.4g)

『天ぷら付セイロうどん』
写真 セイロ2枚 1,255円(税込1,380円)　セイロ1枚 1,064円(税込1,170円)

写真 セイロ2枚 1007kcal 塩分/6.0g (内つゆ類数値 58kcal 塩分/3.5g)

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)
+150円(税込)

糖質30%OFF
手延べうどんに
変更
+210円
(税込230円)

プレミアムミニ丼

243kcal 塩分/0.2g
ミニ紅ずわい蟹丼
491円(税込540円)

273kcal 塩分/0.5g
ミニいくら丼
491円(税込540円)

ご飯
219円
(税込240円)
256kcal
塩分/0g

ミニ天丼
421kcal 塩分/1.5g

ミニまぐろたたき丼
241kcal 塩分/1.6g

ミニ味噌かつ丼
358kcal 塩分/1.1g

選べるミニ丼セット
各373円
(税込410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・卵・小麦・乳も同じ油で揚げております。

そばの量を変更できます。

そば大盛
（1.5人前になります）
+150円（税込）

鹿児島県産 黒豚

『黒豚つけそば』
1,100円（税込1,210円）
単品 573kcal 塩分/4.0g
（内つゆ類数値 56kcal 塩分/3.5g）

あったか
『黒豚つけそば』選べるミニ丼セット
1,473円（税込1,620円）

『鴨南蛮そば』ミニ紅ずわい蟹丼セット
1,573円（税込1,730円） 単品 1,082円（税込1,190円）
単品 667kcal 塩分/5.2g（内つゆ類数値 76kcal 塩分/5.1g）

『大海老 天セイロそば』
1,391円（税込1,530円）
694kcal 塩分/5.0g（内つゆ類数値 60kcal 塩分/3.9g）

『セイロそば』
664円（税込730円）
412kcal 塩分/2.8g
（内つゆ類数値 43kcal 塩分/2.8g）

『鴨汁つけそば』にぎり寿司3貫セット
1,591円（税込1,750円） 単品 1,091円（税込1,200円）
単品 650kcal 塩分/3.6g（内つゆ類数値 56kcal 塩分/3.5g）

温 冷 お選びいただけます。

『大海老 天とろろそば』選べるミニ丼セット
1,610円（税込1,770円） 単品 1,237円（税込1,360円）
単品 564kcal 塩分/6.5g
（内つゆ類数値 76kcal 塩分/5.1g）

サラダセット 373円（税込410円）

和風ドレッシング

海老のカクテルサラダ
102kcal 塩分/0.6g
【ドレッシング除く】

白ごまドレッシング

豆富とわかめのサラダ
75kcal 塩分/0.1g
【ドレッシング除く】

にぎり寿司3貫
【まぐろ・いか・海老】
500円（税込550円）
148kcal 塩分/2.5g

糖質20%オフにぎり寿司3貫
コンニャクライス使用
546円（税込600円）
※糖質オフにぎり寿司にはガリはつきません
糖質20%オフにぎり寿司
111kcal 塩分/2.1g

自慢の麺とご一緒に
カキフライとご飯セット

591円（税込650円）
716kcal 塩分/1.8g

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。

伝統の味
『民芸すき焼き定食』
1,437円
(税込1,580円)

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

お重とうどん ■1194kcal ■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 1,364円 (税込1,500円)

お重とうどん 991円 (税込1,090円)

『大海老 天重』
1,391円 (税込1,530円)

■1007kcal ■塩分/4.5g
（内つゆ類数値 ■15kcal ■塩分/1.2g）

三元豚の
『ロースかつ煮
定食』
1,264円
(税込1,390円)

■1186kcal ■塩分/8.9g（内つゆ類数値 ■27kcal ■塩分/1.6g）

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・卵・小麦・乳も同じ油で揚げております。

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。

低糖質うどんの『海鮮とろろ鍋うどん』
糖質20%OFFにぎり寿司3貫セット
1,928円（税込2,120円） 単品 1,382円（税込1,520円）

『民芸ロカボ御膳』1,482円（税込1,630円）

ロカボ

極端な糖質抜きではなく、おいしく楽しく適正糖質を摂ることで、生活習慣病などの予防になります。ロカボでは1食で摂取する糖質量を20～40gにするという適正糖質を提唱しています。

私たちはサガミホールディングスのグループです

詳しくは「ロカボオフィシャルサイト」をご覧ください。

おこさまメニュー

MINGEI KIDS MENU

お子様に大人気!!

ガチャコイン 228円（税込250円）

得 おこさまメニューと一緒で200円（税込220円）

おこさま てまきずしセット
（小うどんつき）
755円（税込830円）
ガチャコイン付 955円（税込1,050円）
小麦 卵
397kcal 塩分/4.0g（内つゆ類数値 19kcal 塩分/2.5g）

おこさま いくらどんセット
（小うどんつき）
782円（税込860円）
ガチャコイン付 982円（税込1,080円）
小麦 卵
440kcal 塩分/2.3g（内つゆ類数値 12kcal 塩分/1.0g）

おこさま てんぷらそば
582円（税込640円） ガチャコイン付 782円（税込860円）
えび 小麦 そば 卵
284kcal 塩分/2.6g（内つゆ類数値 32kcal 塩分/2.5g）

おこさま えびてんうどんセット
491円（税込540円） ガチャコイン付 691円（税込760円）
えび 小麦 卵 乳
401kcal 塩分/2.2g（内つゆ類数値 20kcal 塩分/1.6g）

おこさま うどん
200円（税込220円） ガチャコイン付 400円（税込440円）
小麦
181kcal 塩分/2.2g（内つゆ類数値 20kcal 塩分/1.6g）

おこさま カレーライスプレート
482円（税込530円） ガチャコイン付 682円（税込750円）
小麦 卵 乳
364kcal 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道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。

低アレルゲンカレー 165kcal 塩分/0.8g
300円（税込330円） ガチャコイン付 500円（税込550円）

おこさま ドリンク
各100円（税込110円）

●リンゴ 47kcal 塩分/0g
●オレンジ 41kcal 塩分/0g
●メロンソーダ 48kcal 塩分/0g

アレルゲンの表示について　[えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生]を含む食材を使用したメニューには、次のマークを表示しています。

- えび　えび由来の物質を含む
- かに　かに由来の物質を含む
- 小麦　小麦由来の物質を含む
- そば　そば由来の物質を含む
- 卵　卵由来の物質を含む
- 乳　乳並びに乳由来の物質を含む
- 落花生　落花生（ピーナッツ）由来の物質を含む

●うどんとそばは同じ釜で茹でております。●えだまめは誤って気管に入る可能性があります。特に小さなお子様にはご飲食の際ご注意をお願いします。
●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。●「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。

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。

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。

◀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】

私たちはサガミホールディングスのグループです

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/

'23.0ct-19