

(平日 月より金) 11時〜17時

おひるごはん

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。

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。



お昼の

民芸和膳

選べる

甘味

下記の3種類の中から一品お選びください

温冷 お選びいただけます。



白玉しるこ

302kcal 塩分/0.2g



バニラアイスの黒蜜きなこがけ

212kcal 塩分/0.2g



杏仁豆腐(あんず)

208kcal 塩分/0.1g

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』

お昼の民芸弁当 1,382円 (税込1,520円)

選べる甘味付写真 1,564円 (税込1,720円)

- ・天ぷら盛り合せ
- ・松花堂
- ・まぐろのお刺身
- ・牛すきとろろ
- ・蟹大根
- ・茶碗蒸し
- ・手延べうどん
- ・ご飯
- ・香の物

【甘味別】 989kcal 塩分/6.8g (内つゆ類数値) 39kcal 塩分/3.8g



『お昼のにぎり寿司膳』

お昼のにぎり寿司膳 1,291円 (税込1,420円)

選べる甘味付写真 1,473円 (税込1,620円)

【甘味別】 810kcal 塩分/6.8g (内つゆ類数値) 51kcal 塩分/4.2g

●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。

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



じゅわつと揚げた
ロースかつと
ふわふわ玉子



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

伝統の味『民芸すき焼き定食』
1,437円 (税込1,580円)



■ 1372kcal ■ 塩分/6.2g (内つゆ類数値) ■ 54kcal ■ 塩分/2.5g

『広島産カキフライとヒレかつランチ』
1,182円 (税込1,300円)

広島産
牡蠣
使用

自家製
タルタル

1日分の野菜
360g

味の民芸 自慢の国産牛もつ鍋

※お鍋はお席で煮いただきます。
カセットコンロでご提供いたします



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) ■ 162kcal ■ 塩分/6.6g



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 ●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時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。

創業の味
伝統の味



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

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)



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。



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

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)



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)



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

岩手県産
純和鶏

『尾張風味噌煮込みうどん』

1,028円 (税込1,130円)



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

各373円 (税込410円) 選べるミニ丼セット



ミニいくら丼 273kcal 塩分/0.5g (税込540円)



ミニ紅ずわい蟹丼 243kcal 塩分/0.2g (税込540円)

ご飯 219円 (税込240円) 256kcal 塩分/0g

野菜食(べ)う 1日分の野菜360gにできます。

たっぷり野菜 +180円(税込)



『ピリ辛ちゃんぽんうどん』 928円 (税込1,020円)

たっぷり野菜 +180円(税込) 1日分の野菜 360g

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



パリパリ揚げ麺『皿うどん』 937円 (税込1,030円)

たっぷり野菜 +180円(税込) 1日分の野菜 360g

写真

1日分のたっぷり野菜

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

サブロク 『360長崎ちゃんぽんうどん』 1,091円 (税込1,200円)

『長崎ちゃんぽんうどん』 928円 (税込1,020円) 691kcal 塩分/7.8g (内つゆ類数値 114kcal 塩分/6.6g)

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・乳も同じ油で揚げしております。



辛さを調べる
 // (2辛) +30円(税込)
 /// (3辛) +60円(税込)

玉子と『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)



トマト増量 +180円
 (税込)

**定 酸
 辣 番**

『黒酢の
 スーラー
 酸辣うどん』
 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)

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)



『天ぷら付セイロうどん』
 写真 セイロ2枚 1007kcal 塩分/6.0g (内つゆ類数値 58kcal 塩分/3.5g)
 セイロ1枚 1,064円 (税込1,170円)



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

『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)

『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)

『焼き餅のうどん』
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)

**単品
 うどん**



『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)



『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)

『あつたが
 黒豚つけそば』
 選べるミニ丼セット
1,473円
 (税込1,620円)

民芸そば
 そばの量を
 変更できます。



『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)



『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)

そば大盛
 (1.5人前になります)
+150円(税込)
 『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)

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。



『大海老天丼ランチ』

写真 大海老2本

1,255円(税込1,380円)

大海老1本

1,019円(税込1,120円)

写真 大海老2本 1063kcal 塩分/5.4g
(内つゆ類数値 27kcal 塩分/1.6g)

お好み

丼

ランチ

DONBURI

小うどん **温** または **冷**

小鉢／香の物付き

うどんと小鉢がついた
お昼限定のお得なセットです。



野菜食べう

983kcal 塩分/6.3g
(内つゆ類数値 20kcal 塩分/1.6g)



720kcal 塩分/5.8g
(内つゆ類数値 34kcal 塩分/3.1g)



写真 かつ3枚 1101kcal 塩分/8.4g
(内つゆ類数値 20kcal 塩分/1.6g)

彩り野菜の『麻婆丼ランチ』

大豆ミートに変更
+46円
(税込50円)

1,028円(税込1,130円)

『漬けまぐろとろろ丼ランチ』

991円(税込1,090円)

『ヒレかつ丼ランチ』

写真 かつ3枚

かつ4枚

991円(税込1,090円)

1,091円(税込1,200円)



写真 かつ3枚 1594kcal 塩分/12.8g

『カレーうどんとヒレかつ丼』

写真 かつ3枚 1,364円(税込1,500円) かつ2枚 1,264円(税込1,390円)



まんぷくセット

单品『カレーうどん』

900円(税込990円)
692kcal 塩分/6.9g



写真 大海老1本 1460kcal 塩分/9.1g

『カレーうどんと大海老天丼』

写真 大海老1本 1,391円(税込1,530円) 大海老2本 1,628円(税込1,790円)

『カキフライランチ』

1,137円(税込1,250円)

サクッとふりふり!



自家製タルタル

1190kcal 塩分/5.9g (内つゆ類数値 66kcal 塩分/2.9g)

広島産 牡蠣使用



●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。

深川風『あさりの

わっぱご飯ランチ』

あさりの旨味たっぷりのわっぱご飯に、天ぷら、茶碗蒸しが付いた、お昼限定のお得なセットです。

1,082円
(税込1,190円)



+100円(税込110円)で
天ぷらからカキフライに
変更できます。



812kcal 塩分/5.7g (内つゆ類数値 32kcal 塩分/2.3g)

お好み麺と
選べる一品

お得!
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。



【にぎり寿司別】 621kcal 塩分/4.9g (内つゆ類数値 60kcal 塩分/3.9g)

『天ぷら付セイロそば』
1,146円(税込1,260円)



【ミニ丼別】 630kcal 塩分/4.6g (内つゆ類数値 86kcal 塩分/3.4g)

『民芸ちゃんぽんうどん』
1,073円(税込1,180円)



『ミニ天丼』
421kcal 塩分/1.5g



『ミニまぐろたたき丼』
241kcal 塩分/1.6g



【サラダ別】 476kcal 塩分/6.3g (内つゆ類数値 76kcal 塩分/5.1g)

『とろろそば』
1,000円(税込1,100円)



【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』
910円(税込1,000円)



『お寿司2貫』
101kcal 塩分/2.3g



『豆腐サラダ』
75kcal 塩分/0.1g
【ドレッシング除く】

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に200円(税込220円)



えらんでね!
あつたかいうどん つめたいうどん

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



えらんでね!
あつたかいうどん つめたいうどん

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 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



えらんでね!
あつたかいうどん つめたいうどん

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



7大アレルギーを使用していません。

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。

低アレルギーカレー

300円(税込330円) ガチャコイン付 500円(税込550円)

165kcal 塩分/0.8g



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 ドリンク

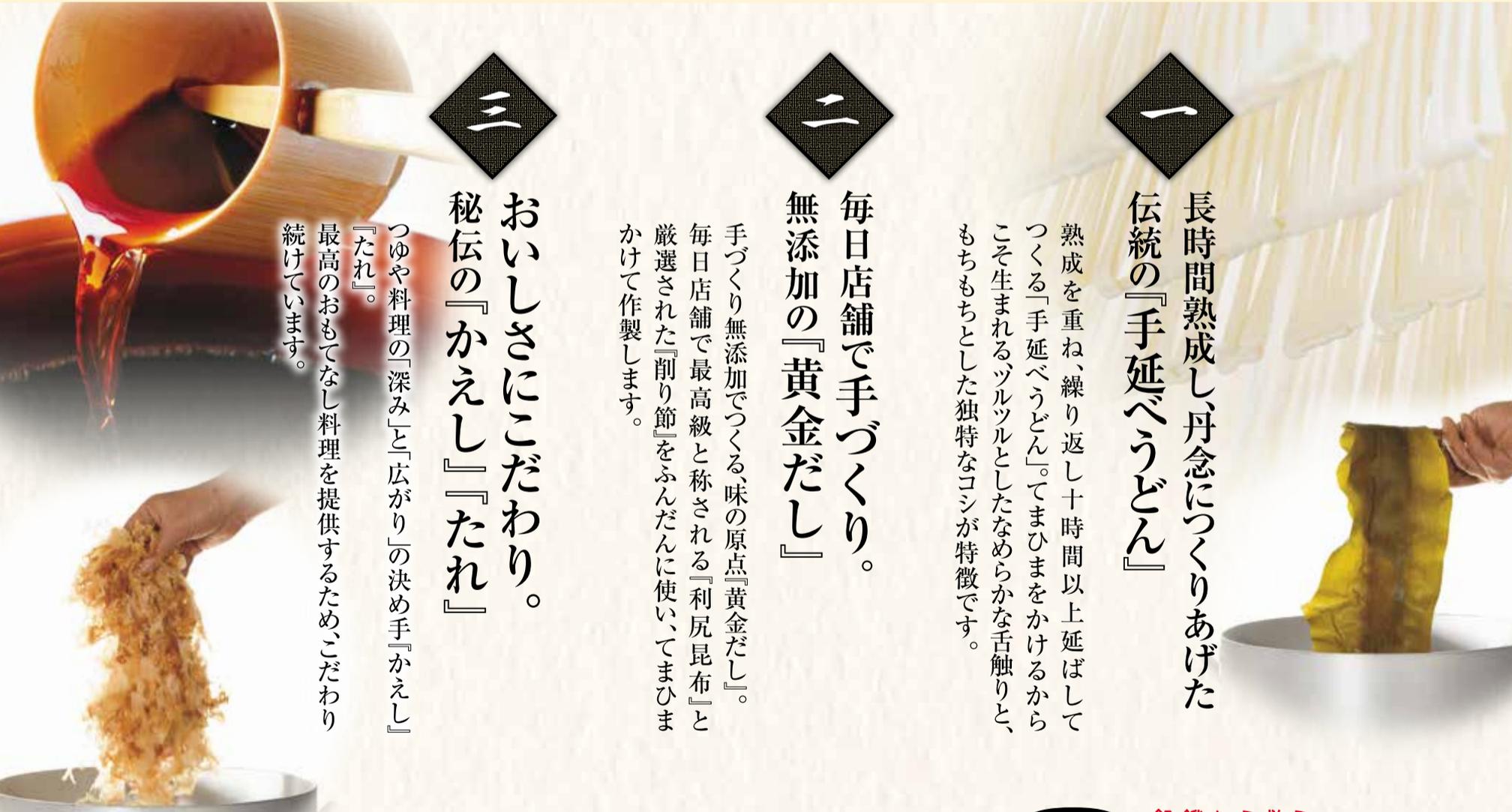
各100円(税込110円)

- 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

アレルギーの表示について [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ください。
●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。



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。

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。

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、練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。



◀WEBにてメニューをご覧ください。
【QRコードを読み込んでください】



飢餓から救う。
未来を救う。
WFP
国連世界食糧計画

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/>

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/>