日本各地の
サーモンをお届け

旅するサーモン

味の民芸

和食のおもてなし

おしながき

GRAND MENU

岩手県産 たのはた鴨

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

ありがとう 50th 味の民芸 おかげさまで創業50周年を迎えました

創業の味 伝統の味



福岡県産 糸島どり

創業の味

『大海老天 民芸鍋焼きうどん』

No.158 うどん単品 1,410円(税込1,550円)

No.170 にぎり寿司3貫セット 1,956円(税込2,150円)

単品 674kcal 塩分/5.3g (内つゆ類数値 58kcal 塩分/3.6g)

創業から続く定番メニュー。
民芸自慢のだしと
鍋に広がる具材の旨味が、
モチモチとしたコシのある
手延べうどんと相性抜群。



福岡県産 糸島どり

創業の味 『民芸鍋焼きうどん』にぎり寿司3貫セット

No.152 写真 1,710円(税込1,880円)

No.151 うどん単品 1,164円(税込1,280円)

単品 587kcal 塩分/5.3g (内つゆ類数値 58kcal 塩分/3.6g)



手延べうどんを
こだわりのオリジナル
味噌で仕上げたお鍋

福岡県産 糸島どり

単品 740kcal 塩分/7.4g (内つゆ類数値 134kcal 塩分/6.0g)

『尾張風味噌煮込みうどん』ミニまぐろたたき丼セット

No.156 写真 1,601円(税込1,760円)

No.155 うどん単品 1,164円(税込1,280円)

すき焼き風に煮込んだ
創業から続く
人気のうどんです

民芸の味 『肉すきうどん』ご飯セット

No.154 写真 1,419円(税込1,560円)

No.153 うどん単品 1,164円(税込1,280円)

単品 1028kcal 塩分/10.6g (内つゆ類数値 231kcal 塩分/8.7g)



『尾張風味噌煮込みうどん』カキフライご飯セット

No.157 1,892円(税込2,080円)

1346kcal 塩分/8.9g (内つゆ類数値 134kcal 塩分/6.0g)

ボリューム満点!

トッピングでちょっと贅沢



トッピング 贅沢トッピング
『大海老天ぷら(1本)』
273円(税込300円)
146kcal 塩分/0.1g



トッピング
『焼き餅天ぷら(1個)』
82円(税込90円)
140kcal 塩分/0.0g

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9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。

厳選素材
国産牛

もつ鍋

1日分の野菜 360g



赤 ピリ辛肉味噌と旨辛スープで
脂肪燃焼・疲労回復

白 コラーゲンたっぷり
白湯スープでツルツル美肌

黒 黒大豆ピリ辛味噌と
胡麻の力で免疫力アップ

No.159『国産牛もつ鍋うどん 赤』
No.160『国産牛もつ鍋うどん 白』
No.161『国産牛もつ鍋うどん 黒』
各1,719円(税込1,890円)

もつ増量2倍! +710円(税込780円)

カセットコンロで
ご提供いたします

※お鍋はお席で
煮ていただきます。

もつ鍋うどん赤	859kcal	塩分/7.2g	(内つゆ類数値 152kcal	塩分/5.6g)
もつ鍋うどん白	679kcal	塩分/8.7g	(内つゆ類数値 134kcal	塩分/8.2g)
もつ鍋うどん黒	793kcal	塩分/8.8g	(内つゆ類数値 256kcal	塩分/8.2g)

・・・・・ お鍋をたっぷり楽しむ追加具材 ・・・・・

No.169『追加つゆ』各137円(税込150円)



No.162『追加国産牛もつ』
710円(税込780円) 268kcal 塩分/0.2g



No.163『追加野菜』
273円(税込300円) 37kcal 塩分/0.0g



No.164『追加うどん』
155円(税込170円) 154kcal 塩分/0.4g



ガツンとコク増し!
No.166『にんにくチップ』
91円(税込100円) 38kcal 塩分/0.0g



No.165『雑炊セット』
228円(税込250円) 245kcal 塩分/0.5g



不動の人気を誇る味の民芸伝統の味。
甘辛い割り下が牛肉と野菜の
旨みを引き立たせます。

伝統の味

『民芸すき焼き定食』

No.312 得 写真 茶碗蒸し付
1,837円(税込2,020円)

No.311 ごはんどうどん付
1,655円(税込1,820円)

ごはんどうどん付 1351kcal 塩分/8.6g (内つゆ類数値 177kcal 塩分/6.8g)

うどん大盛り無料
●小セイロ1枚増し(うどん半玉増し)

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。

旅するサーモン

大海老

活〆あなご

活〆
あなごの一本にぎり寿司6貫
だし巻玉子

『大海老天ぷら付 上にぎり寿司御膳』

No.317 写真 ミニデザート付 2,082円（税込2,290円）

No.318 1,991円（税込2,190円）

写真 ミニデザート付 ■1101kcal ■塩分/8.0g（内つゆ類数値 ■39kcal ■塩分/3.8g）



酢飯でご提供いたします。

ご当地サーモンの『サーモン丼』

No.305 丼どうどん 1,955円（税込2,150円）

No.306 得 写真 茶碗蒸し付 2,137円（税込2,350円）

丼どうどん ■810kcal ■塩分/6.9g（内つゆ類数値 ■47kcal ■塩分/3.3g）



『にぎり寿司御膳』

No.315 写真 ミニデザート付 1,600円（税込1,760円）

No.316 1,510円（税込1,660円）

写真 ミニデザート付 ■758kcal ■塩分/7.2g（内つゆ類数値 ■51kcal ■塩分/4.2g）

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9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。

日本各地の
サーモンをお届け

旅するサーモン

日本各地のサーモンを旬に合わせて
ご提供いたします。
旨味が強く脂ののった自慢の
サーモンを是非ご賞味ください。

※サーモンは時期により産地が異なります。
詳しくは従業員までお問い合わせください。





『ご当地サーモンと いくらの釜めし御膳』

No.323 1,891円(税込2,080円)

1055kcal 塩分/5.0g（内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.2g）

ふっくらあつあつ

民芸の釜めし



『糸島どりの釜めし御膳』

No.324 選べるおかず 天ぷら 1,573円(税込1,730円)

No.325 選べるおかず まぐろのお刺身 1,573円(税込1,730円)

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』

選べるおかず 天ぷら 1089kcal 塩分/5.3g（内つゆ類数値 32kcal 塩分/2.3g）

選べるおかず まぐろのお刺身 951kcal 塩分/5.6g（内つゆ類数値 22kcal 塩分/2.7g）



広島産『カキフライ御膳』

No.326 写真 カキフライ3個
1,800円(税込1,980円)

No.327 カキフライ6個
2,255円(税込2,480円)

写真 カキフライ3個 1056kcal 塩分/6.4g（内つゆ類数値 22kcal 塩分/2.7g）

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。

おすすめのお召し上がり方

一、揚げたてサクサクの天ぷらをまずはそのまま天丼として。

二、ご飯と天ぷらを器によそい、特製出汁で出汁茶漬けに。

三、薬味を加えるとさっぱりとお楽しみいただけます。

『大海老天3本の贅沢天丼』
出汁茶漬けセット

No.309 1,955円（税込2,150円）

1107kcal 塩分/5.9g（内つゆ類数値 21kcal 塩分/1.3g）

うどん大盛り無料

小セイロ1枚増し（うどん半玉増し）

『大海老天重』

No.304 得 写真 茶碗蒸し付
1,710円（税込1,880円）

No.303 お重どうどん
1,528円（税込1,680円）

お重どうどん 1062kcal 塩分/4.5g（内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.2g）

うどん大盛り無料

お重どうどん 1087kcal 塩分/5.5g（内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.2g）

三元豚の『やわらかかつ重』

No.302 得 写真 茶碗蒸し付
1,482円（税込1,630円）

No.301 お重どうどん
1,300円（税込1,430円）

民芸の和 和定食

じゅわっと揚げたロースかつをふわふわ玉子と民芸自慢のだしでとじました。

うどん大盛り無料

三元豚の『ロースかつ煮定食』

No.313 得 写真 茶碗蒸し付
1,564円（税込1,720円）

No.314 ごはんどうどん付
1,382円（税込1,520円）

ごはんどうどん付 1005kcal 塩分/6.7g（内つゆ類数値 102kcal 塩分/5.1g）

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9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。

A5ランク

民芸はA5ランクにこだわりました。

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

『黒毛和牛ステーキ御膳』

No.319 2,991円（税込3,290円）

1009kcal　塩分/6.6g（内つゆ類数値　55kcal　塩分/4.3g）

厳選素材

黒樺牛

くろはなぎゅう

― A5ランク使用 ―

九州の自然に育まれた最高級黒毛和牛「黒樺牛」
芳醇な香りの脂と甘みの強い赤身の絶妙なバランスが
際立つ味わいをお楽しみください。



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。

413kcal　塩分/3.1g

『黒毛和牛ステーキの陶板焼き』

No.455 2,091円（税込2,300円）

『黒毛和牛ステーキ重』

No.308 得 写真 茶碗蒸し付　2,900円（税込3,190円）

No.307 お重とうどん　2,719円（税込2,990円）

お重とうどん　920kcal　塩分/4.8g（内つゆ類数値　15kcal　塩分/1.2g）

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。

野菜を食べよう

たっぷり野菜 +220円(税込)

1日分の野菜 360g にできます。



パリパリ揚げ麺『海鮮皿うどん』
杏仁豆富セット
No.117 写真 1,692円(税込1,860円)
No.116 うどん単品 1,364円(税込1,500円)

No.114 パリパリ揚げ麺『皿うどん』
1,064円(税込1,170円) 802kcal 塩分/8.5g



1日分のたっぷり野菜
サブロク
『360長崎ちゃんぽんうどん』
No.106 1,264円(税込1,390円)

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。

726kcal 塩分/7.7g(内つゆ類数値 114kcal 塩分/6.6g)



『海鮮民芸ちゃんぽんうどん』
ミニまぐろたたき丼セット
No.109 写真 1,801円(税込1,980円)
No.108 うどん単品 1,364円(税込1,500円)

風醤味油 No.107 『民芸ちゃんぽんうどん』
1,064円(税込1,170円) 616kcal 塩分/5.4g(内つゆ類数値 59kcal 塩分/4.2g)



『ピリ辛ちゃんぽんうどん』
ミニ味噌かつ丼セット
No.112 写真 1,501円(税込1,650円)
No.111 うどん単品 1,064円(税込1,170円)



『長崎ちゃんぽんうどん』
ミニ天丼セット
No.105 写真 1,501円(税込1,650円)
No.104 うどん単品 1,064円(税込1,170円)



『海鮮ピリ辛ちゃんぽんうどん』
No.113 1,364円(税込1,500円)



『海鮮長崎ちゃんぽんうどん』
No.110 1,364円(税込1,500円)

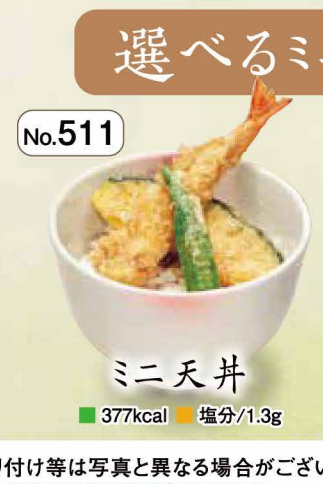


No.521 ミニまぐろユッケ丼
537円(税込590円)

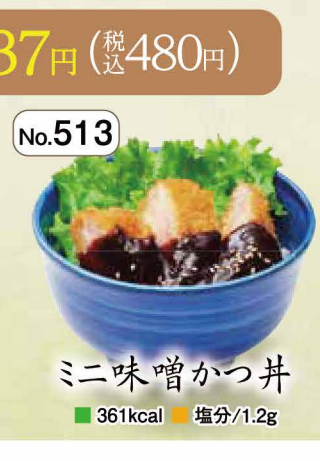


No.514 ミニいくら丼
619円(税込680円)

選べるミニ丼セット 各437円(税込480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9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。

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）　+170円（税込）

糖質30%OFF手延べうどんに変更 +250円（税込）



『鶏竜田の黒酢酸辣（スーラー）うどん』
No.103 1,337円（税込1,470円）



『黒酢の酸辣（スーラー）うどん』ミニいくら丼セット
No.102 写真
1,692円（税込1,860円）
No.101 うどん単品
1,073円（税込1,180円）
単品 634kcal 塩分/7.2g
（内つゆ類数値 206kcal 塩分/6.2g）

玉子とじ『白胡麻担々うどん』ミニ味噌かつ丼セット
No.119 写真
1,610円（税込1,770円）
No.118 うどん単品
1,173円（税込1,290円）



単品 900kcal 塩分/7.7g（内つゆ類数値 388kcal 塩分/6.0g）



『カレーうどん』ミニ天丼セット
No.121 写真
1,428円（税込1,570円）
No.120 うどん単品
991円（税込1,090円）

スパイス香る刺激的なスープ。
味の民芸の新定番。



特製『赤の麻辣湯うどん』ミニまぐろユッケ丼セット
No.130 写真 1,810円（税込1,990円）
No.129 うどん単品 1,273円（税込1,400円）

赤の麻辣湯うどん 単品 976kcal 塩分/8.8g（内つゆ類数値 274kcal 塩分/7.7g）
白の麻辣湯うどん 単品 1097kcal 塩分/9.3g（内つゆ類数値 381kcal 塩分/8.2g）

特製『白の麻辣湯うどん』杏仁豆富セット
No.132 写真 1,601円（税込1,760円）
No.131 うどん単品 1,273円（税込1,400円）

追加トッピング


トッピング ゆで卵 91円（税込100円） 76kcal 塩分/0.2g


トッピング 揚げ豆富 82円（税込90円） 138kcal 塩分/0.0g


トッピング 肉味噌 119円（税込130円） 102kcal 塩分/0.6g


トッピング 焼き餅 天ぷら 82円（税込90円） 140kcal 塩分/0.0g

お食事のあとに心和むひとときを
甘味セット 各328円（税込360円）


No.904 みつ豆 126kcal 塩分/0.5g


No.903 バニラアイスの黒蜜きなこがけ 212kcal 塩分/0.2g


No.902 杏仁豆富（白桃） 184kcal 塩分/0.1g


No.901 白玉しるこ（温・冷 お選びいただけます。） 302kcal 塩分/0.2g

No.515 ご飯 255円（税込280円） 268kcal 塩分/0.0g



No.518 国産もち麦とろろわっぱご飯 546円（税込600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。



岩手県産たのはた鴨

『鴨の陶板焼き御膳』

No.328 2,164円(税込2,380円)

646kcal 塩分/4.1g



岩手県産

たのはた鴨

自然豊かな岩手県田野畑村で、
のびやかに育まれた「たのはた鴨」。
軽やかで上質な脂と
しっとりとした肉質をお楽しみください。



単品 635kcal 塩分/5.3g（内つゆ類数値 81kcal 塩分/4.9g）

『鴨汁つけそば』にぎり寿司3貫セット

No.205 写真 1,983円(税込2,180円)

No.204 そば単品 1,437円(税込1,580円)



781kcal 塩分/7.5g
（内つゆ類数値 98kcal 塩分/6.0g）

『天ぷら付鴨汁つけうどん』

No.124 1,637円(税込1,800円)



1316kcal 塩分/9.1g

No.320 得

『カレーうどん定食』

1,682円(税込1,850円)



825kcal 塩分/8.8g（内つゆ類数値 66kcal 塩分/5.7g）

No.321 得

『民芸ちゃんぽん
うどん定食』

1,755円(税込1,930円)

麺定食



606kcal 塩分/1.5g

No.522

お手軽定食セット

『広島産カキフライとご飯セット』

728円(税込800円)



209kcal 塩分/3.4g

No.520

お手軽定食セット

『にぎり寿司3貫と茶碗蒸しセット』

728円(税込800円)

お好きな麺とご一緒に。

お手軽定食セット

単品うどん

『セイロうどん』
No.125 655円(税込720円)
（内つゆ類数値 354kcal 塩分/3.2g 41kcal 塩分/2.4g）

『黄金だしうどん』
No.126 655円(税込720円)
（内つゆ類数値 399kcal 塩分/3.6g 35kcal 塩分/2.8g）

『民芸きつねうどん』
No.127 791円(税込870円)
（内つゆ類数値 436kcal 塩分/4.0g 35kcal 塩分/2.8g）

『焼き餅のカうどん』
No.128 864円(税込950円)
（内つゆ類数値 471kcal 塩分/3.6g 35kcal 塩分/2.8g）

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9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。

手延べうどんならではの
コシとなめらかな喉越し。

『大海老天ぷら付セイロうどん』

No.122 セイロ1枚
1,400円（税込1,540円）

No.123 写真セイロ2枚
1,655円（税込1,820円）



セイロ1枚 704kcal 塩分/4.4g（内つゆ類数値 58kcal 塩分/3.5g）

もう一品
いかがですか

お寿司



No.519 旅するサーモン
ご当地サーモンの
にぎり寿司2貫
500円（税込550円） 118kcal 塩分/2.1g



No.517 活〆
あなごの一本にぎり
446円（税込490円） 116kcal 塩分/0.8g



No.516
にぎり寿司3貫
【まぐろ・いか・海老】
546円（税込600円） 133kcal 塩分/2.3g



単品 568kcal 塩分/5.3g（内つゆ類数値 66kcal 塩分/4.2g）

あったか『黒豚つけそば』ミニ天丼セット

No.207 写真 1,683円（税込1,850円）
No.206 そば単品 1,246円（税込1,370円）



そばの量を
変更できます。

そば大盛
（1.5人前になります）
+170円（税込）

No.201
『セイロそば』
764円（税込840円）
337kcal 塩分/2.4g
（内つゆ類数値
41kcal 塩分/2.4g）



単品 657kcal 塩分/4.4g
（内つゆ類数値 66kcal 塩分/4.2g）

『大海老天とろろそば』
ミニ味噌かつ丼セット

No.203 写真
1,747円（税込1,920円）
No.202 そば単品
1,310円（税込1,440円）



687kcal 塩分/3.6g（内つゆ類数値 58kcal 塩分/3.5g）

『大海老天ぷら付セイロそば』

No.208
1,510円
（税込1,660円）

大海老天ぷらと黒豚肉豆富の『民芸ロカボ御膳』

No.322 1,719円（税込1,890円）

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。

ロカボ
詳しくは「ロカボオフィシャルサイト」をご覧ください。



759kcal 塩分/6.5g（内つゆ類数値 86kcal 塩分/4.2g）

野菜を食べよう

おひとり様用サラダ



『小海老のカクテルサラダ』
No.531 419円（税込460円）
102kcal 塩分/0.6g 【ドレッシング除く】



『豆富のサラダ』
No.532 419円（税込460円）
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

ガチャコイン

No.416 228円(税込250円)

得 おこさまメニューと一緒で

No.415 200円(税込220円)

えらべるおこさまセット

3種のメインから1品 ＋ おかず ＋ ゼリー

すきなうどんまたはごはんをえらんでね



えび 小麦 卵

おこさま
えびてんうどんセット

No.403 528円(税込580円)

ガチャコイン付 No.404 728円(税込800円)

552kcal 塩分/2.9g（内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.2g）



小麦 卵

おこさま
きつねうどんセット

No.405 528円(税込580円)

ガチャコイン付 No.406 728円(税込800円)

529kcal 塩分/3.0g（内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.2g）



小麦 卵

おこさま
カレーライスセット

No.407 591円(税込650円)

ガチャコイン付 No.408 791円(税込870円)

629kcal 塩分/2.8g



小麦 卵

おこさま
てまきずしセット
（小うどんつき）

No.413 782円(税込860円)

ガチャコイン付 No.414 982円(税込1,080円)

389kcal 塩分/3.9g（内つゆ類数値 19kcal 塩分/2.5g）



えび 小麦 そば 卵

おこさま
てんぷらそば

No.411 591円(税込650円)

ガチャコイン付 No.412 791円(税込870円)

356kcal 塩分/2.0g（内つゆ類数値 28kcal 塩分/1.9g）



小麦 卵

おこさま
いくらどんセット
（小うどんつき）

No.409 882円(税込970円)

ガチャコイン付 No.410 1,082円(税込1,190円)

448kcal 塩分/2.3g（内つゆ類数値 12kcal 塩分/1.0g）



小麦 卵

No.447 **茶碗蒸し**

346円(税込380円) 76kcal 塩分/1.1g

おこさま
ドリンク

各100円(税込110円)

No.417 ● リンゴ 47kcal 塩分/0.0g

No.418 ● オレンジ 41kcal 塩分/0.0g

No.419 ● メロンソーダ 48kcal 塩分/0.0g



No.420 おこさま **ゼリー**

46円(税込50円) 30kcal 塩分/0.0g



小麦

おこさま **うどん**

175kcal 塩分/1.7g
（内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.2g）

No.401 237円(税込260円)

ガチャコイン付 No.402 437円(税込480円)

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・くるみ・カシューナッツ］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。

えび由来の物質を含む / かに由来の物質を含む / 小麦由来の物質を含む / そば由来の物質を含む / 卵由来の物質を含む / 乳並びに乳由来の物質を含む / 落花生(ピーナッツ)由来の物質を含む / くるみ由来の物質を含む / カシューナッツ由来の物質を含む

メニュー表記以外のアレルゲン情報はこちらからご覧ください。

●うどんとそばは同じ釜で茹でております。●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。



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。
【二次元バー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

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。
https://www.jawfp.org/redcup/

私たちはSAGAMI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 https://www.ajino-mingei.co.jp/

'26.0ct-22