

和食のおもてなし

おひるごはん

LUNCH MENU

(平日 月より金)

11時～17時



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

・松花堂
まぐろのお刺身
牛すきとろろ
茄子の味噌田楽
茶碗蒸し
天ぷら
・手延べうどん
・ご飯
・香の物

お昼の『民芸弁当』

No.355

お昼の民芸弁当

1,537円(税込1,690円)

No.356

選べる

甘味付

写真

1,719円(税込1,890円)

【甘味別】 1079kcal 塩分/6.3g (内つゆ類数値 39kcal 塩分/3.8g)

選べる甘味で心和むひとときを。

選べる

甘味

右記の3種類の中から一品お選びください



白玉しるこ

302kcal 塩分/0.2g



杏仁豆腐
(あんず)

208kcal 塩分/0.1g



バナラアイスの
黒蜜きなこかけ

212kcal 塩分/0.2g



ちょっとずついろいろが嬉しい
お昼限定のすき焼き御膳です。

【甘味別】 1116kcal 塩分/7.0g (内つゆ類数値 120kcal 塩分/5.4g)

お昼の『すき焼き御膳』

No.372

お昼のすき焼き御膳

1,528円(税込1,680円)

No.373

選べる

甘味付

写真

1,710円(税込1,880円)



おいしいヘルシー

糖質20%オフ
にぎり寿司に変更できます

※糖質20%オフにぎり寿司にはガリはつきません

【甘味別】 568kcal 塩分/6.6g (内つゆ類数値 51kcal 塩分/4.2g)

お昼の『にぎり寿司膳』

No.357

お昼のにぎり寿司膳

1,391円(税込1,530円)

No.358

選べる

甘味付

写真

1,573円(税込1,730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8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。



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』

No.153
1,146円(税込1,260円)

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

つるつるの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。

『尾張風味噌煮込みうどん』

No.155
1,146円(税込1,260円)



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

おいしいヘルシー
糖質20%オフ
にぎり寿司に変更できます
※糖質20%オフにぎり寿司にはガリはつきません

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 1,692円(税込1,860円)

No.151 単品 1,146円(税込1,260円)

『大海老天民芸鍋焼きうどん』

No.157 1,391円(税込1,530円)

715kcal 塩分/5.3g (内つゆ類数値) 58kcal 塩分/3.6g



単品 628kcal 塩分/5.3g (内つゆ類数値) 58kcal 塩分/3.6g



ごはんうどん付 1039kcal 塩分/6.7g (内つゆ類数値) 102kcal 塩分/5.1g

三元豚の『ロースかつ煮定食』

No.314 ごはんうどん付 1,355円(税込1,490円)
No.313 得 写真 茶碗蒸し付 1,537円(税込1,690円)



ごはんうどん付 1385kcal 塩分/8.6g (内つゆ類数値) 177kcal 塩分/6.8g

『民芸すき焼き定食』

No.311 ごはんうどん付 1,628円(税込1,790円)
No.312 得 写真 茶碗蒸し付 1,810円(税込1,990円)

自慢の
国産

牛もつ鍋

黒大豆ピリ辛味噌と
胡麻の力で免疫力アップ

黒

コラーゲンたっぷり
白湯スープで
ツルツル美肌

白

ピリ辛肉味噌と
旨辛スープで
脂肪燃焼・疲労回復

赤

1日分の野菜
360g

No.159 『国産牛もつ鍋うどん 赤』

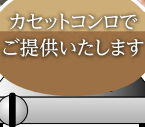
No.160 『国産牛もつ鍋うどん 白』

No.161 『国産牛もつ鍋うどん 黒』

各1,682円(税込1,850円)

もつ増量2倍! +682円(税込750円)

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



※お鍋はお席で煮ていただきます。

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。



『ピリ辛
ちゃんぽん
うどん』
No.109
1,046円
(税込1,150円)

616kcal 塩分/6.8g
(内つゆ類数値 152kcal 塩分/5.6g)

たっぷり野菜
+220円(税込)
1日分の野菜
360g



白
スープ
湯

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

1日分のたっぷり野菜
サブロク
写真『360長崎
ちゃんぽんうどん』
No.105
1,246円(税込1,370円)

『長崎ちゃんぽん
うどん』
681kcal 塩分/7.7g
(内つゆ類数値 114kcal 塩分/6.6g)
No.104
1,046円(税込1,150円)

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
+220円(税込)

海鮮トッピング
+330円(税込)



『パリパリ揚げ
うどん』
No.111
1,046円
(税込1,150円)

802kcal 塩分/8.5g

たっぷり野菜
+220円(税込)
1日分の野菜
360g



辛
2辛 +40円(税込)
3辛 +80円(税込)

玉子とじ
『白胡麻担々
うどん』
ミニ味噌かつ丼セット
No.115 写真
1,592円(税込1,750円)
No.114 うどん単品
1,155円(税込1,270円)

単品 904kcal 塩分/7.7g
(内つゆ類数値 388kcal 塩分/6.0g)



トマト
増量
+220円
(税込)

定
酸
辣
番

単品 634kcal 塩分/7.2g
(内つゆ類数値 206kcal 塩分/6.2g)

『黒酢の
酸辣うどん』
ミニいくら丼セット

No.102 写真
1,646円(税込1,810円)
No.101 うどん単品
1,055円(税込1,160円)

痺
辛
カラ

ウマ
旨辛
カラ



麻辣鍋
うどん

特製旨辛スープと花椒の相性抜群!民芸オリジナル麻辣

No.162 特製『赤』の麻辣鍋うどん
1,264円(税込1,390円)
835kcal 塩分/8.5g
(内つゆ類数値 270kcal 塩分/7.6g)

白胡麻と豆乳の濃厚痺辛

No.163 特製『白』の麻辣鍋うどん
1,264円(税込1,390円)
943kcal 塩分/9.0g
(内つゆ類数値 381kcal 塩分/8.2g)

●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。
●当店は共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料8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)



704kcal 塩分/4.4g (内つゆ類数値 58kcal 塩分/3.5g)

『大海老天セイロうどん』

No.117 1,382円(税込1,520円)



1084kcal 塩分/5.9g (内つゆ類数値 72kcal 塩分/4.6g)

『大海老天付鴨汁つけうどん』

No.118 1,537円(税込1,690円)

単品
うどん

『セイロうどん』

No.119 637円(税込700円)

354kcal 塩分/3.2g (内つゆ類数値 41kcal 塩分/2.4g)

『黄金だしうどん』

No.120 637円(税込700円)

399kcal 塩分/3.6g (内つゆ類数値 35kcal 塩分/2.8g)

『民芸きつねうどん』

No.121 773円(税込850円)

436kcal 塩分/4.0g (内つゆ類数値 35kcal 塩分/2.8g)

『焼き餅のうどん』

No.122 846円(税込930円)

471kcal 塩分/3.6g (内つゆ類数値 35kcal 塩分/2.8g)



鹿児島県産
黒豚

あったか『黒豚つけそば』
ミニ天丼セット

No.208 写真 1,665円(税込1,830円)

No.207 そば単品 1,228円(税込1,350円)

単品 556kcal 塩分/4.6g (内つゆ類数値 55kcal 塩分/3.5g)



おいしいヘルシー
糖質20%オフ
にぎり寿司に変更できます
※糖質20%オフにぎり寿司にはガリはつきません

単品 651kcal 塩分/3.6g (内つゆ類数値 55kcal 塩分/3.5g)

『鴨汁つけそば』にぎり寿司3貫セット

No.206 写真 1,719円(税込1,890円)

No.205 そば単品 1,173円(税込1,290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』
746円(税込820円)

337kcal 塩分/2.4g (内つゆ類数値 41kcal 塩分/2.4g)



『大海老天』
とろろそば

ミニ味噌かつ丼セット

No.204 写真 1,728円(税込1,900円)

No.203 そば単品 1,291円(税込1,420円)

単品 646kcal 塩分/3.7g (内つゆ類数値 55kcal 塩分/3.5g)



No.209

『大海老天
セイロそば』
1,491円(税込1,640円)

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

No.516

ご飯

255円(税込280円)

302kcal 塩分/0.0g

No.517



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

糖質20%オフ
にぎり寿司3貫に変更できます
※糖質20%オフにぎり寿司にはガリはつきません

No.520



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.514



ミニいくら丼
591円(税込650円)

273kcal 塩分/0.5g

選べるミニ丼セット 各437円(税込480円)

No.511



394kcal 塩分/1.3g

No.512



289kcal 塩分/1.6g

No.513



377kcal 塩分/1.1g

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。



ランチ 丼 お好み

小うどん 温 または 冷 香の物付き

うどん大盛り **無料**

- 1枚増し(うどん半玉増し)
- 2枚増し(うどん1玉増し)

『大海老天丼ランチ』

No.354 写真大海老2本 1,382円(税込1,520円)
No.353 大海老1本 1,110円(税込1,220円)

写真 1079kcal 塩分/4.9g (内つゆ類数値 27kcal 塩分/1.6g)



1193kcal 塩分/5.8g (内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.2g)

『豚の生姜焼き丼ランチ』

No.371 1,028円(税込1,130円)



666kcal 塩分/6.3g (内つゆ類数値 34kcal 塩分/3.1g)

『まぐろとろろ丼ランチ』

No.370 1,100円(税込1,210円)



写真 1021kcal 塩分/5.0g (内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.2g)

『ヒレかつ丼ランチ』

No.374 かつ2枚 946円(税込1,040円)
No.351 写真かつ3枚 1,082円(税込1,190円)
No.352 かつ4枚 1,219円(税込1,340円)



1381kcal 塩分/10.8g

『カレーうどんとヒレかつ丼』

No.365 1,428円(税込1,570円)

うどん大盛り 無料 満腹 セット カレーうどんと丼

No.116

単品『カレーうどん』

991円(税込1,090円) 710kcal 塩分/7.6g

※単品は大盛り無料ではありません



1361kcal 塩分/10.5g

『カレーうどんと天丼』

No.367 1,491円(税込1,640円)

サクツとした衣にクリーミーで旨みあふれる
広島産大粒牡蠣を閉じ込めました。
滋味溢れる濃厚な味わいをお楽しみいただけます。



ごはんどうどん付 961kcal 塩分/3.7g (内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.2g)

『カキフライ ランチ』



No.369 得 写真 茶碗蒸し付 1,410円(税込1,550円)

No.368 ごはんどうどん付 1,228円(税込1,350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。
●当店で共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料8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。



お好み麺と
選べる一品

麺ランチ



【ミニ丼別】 478kcal 塩分/4.5g (内つゆ類数値 77kcal 塩分/3.3g)

『九州産大判椎茸のあんかけうどんランチ』

No.364 1,173円(税込1,290円)



【にぎり寿司別】 509kcal 塩分/3.6g (内つゆ類数値 58kcal 塩分/3.5g)

『天ぷら付セイロそばランチ』

No.362 1,173円(税込1,290円)



【ミニ丼別】 430kcal 塩分/4.3g (内つゆ類数値 41kcal 塩分/2.4g)

『セイロうどんと茶碗蒸しランチ』

No.361 1,028円(税込1,130円)



【ミニ丼別】 616kcal 塩分/5.4g (内つゆ類数値 59kcal 塩分/4.2g)

得 『民芸ちゃんぽんうどんランチ』

No.363 1,273円(税込1,400円)

通常より
230円お得!

No.106

単品『民芸ちゃんぽん
うどん』
1,046円(税込1,150円)

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。



『ミニ天丼』

394kcal 塩分/1.3g



『ミニまぐろたたき丼』

289kcal 塩分/1.6g



『お寿司2貫』

95kcal 塩分/2.1g



『豆腐のサラダ』

75kcal 塩分/0.1g
【ドレッシング除く】



写真 731kcal 塩分/5.9g (内つゆ類数値 44kcal 塩分/2.7g)

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



+100円(税込110円)で
天ぷらからアジフライに
変更できます。

深川風
『あさりの
わっぱご飯
ランチ』

No.359 写真

1,255円(税込1,380円)

No.360 変更アジフライ

1,355円(税込1,490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。



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。
【二次元バー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/>