



新春 2026

おもてなし

味の民芸の

「いくらと蟹の贅沢重」

No.308 得 2,137円(税込2,350円) 写真 茶碗蒸し付

No.307 お重うどん 1,955円(税込2,150円)

No.308 得 2,137円(税込2,350円) 写真 茶碗蒸し付

No.307 お重うどん 1,955円(税込2,150円)

本年も「味の民芸」は
より良いおもてなしに
努めてまいります

味と素材にこだわり
より良いおもてなしに

トマト
増量
+220円
(税込)

『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)

『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)

トマト
増量
+220円
(税込)

『民芸鍋焼きうどん』
No.158 写真 1,937円(税込2,130円)
No.157 うどん単品 1,391円(税込1,530円)

『民芸鍋焼きうどん』
No.158 写真 1,937円(税込2,130円)
No.157 うどん単品 1,391円(税込1,530円)

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)

トマト
増量
+220円
(税込)

『鶏竜田の黒酢酸辣うどん』
No.103 1,319円(税込1,450円)

スープ
No.112 写真 1,346円(税込1,480円)

『海鮮皿うどん』
No.111 1,046円(税込1,150円)

パリパリ揚げ麺『皿うどん』
No.321 1,710円(税込1,880円)

たっぷり野菜
+220円(税込)
1日分の野菜
360g

写真 886kcal 塩分/9.2g

『海鮮皿うどん』
No.112 写真 1,346円(税込1,480円)

『パリパリ揚げ麺『皿うどん』
No.111 1,046円(税込1,150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

風醤
味油
『民芸ちゃんぽんうどん定食』
No.321 1,710円(税込1,880円)

825kcal 塩分/8.8g
内つゆ類数値 66kcal 塩分/5.7g

自慢の麺にプラス!
お手軽定食セット

『広島産カキフライご飯セット』
No.523 710円(税込780円)

『玉子とじ『白胡麻担々うどん』
No.114 1,155円(税込1,270円)

辛せえらべる
No.523 +40円(税込) No.523 +80円(税込)

『純和鶏のチキン南蛮ご飯セット』
No.521 710円(税込780円)

『にぎり寿司3貫と茶碗蒸しセット』
No.522 664円(税込730円)

風醤
味油
『海鮮民芸ちゃんぽんうどん』
No.107 1,346円(税込1,480円)

スープ
『海鮮長崎ちゃんぽんうどん』
No.108 1,346円(税込1,480円)

『民芸ちゃんぽんうどん』
No.106 1,046円(税込1,150円)

『長崎ちゃんぽんうどん』
No.104 1,046円(税込1,150円)

『海鮮ビリ辛ちゃんぽんうどん』
No.110 1,346円(税込1,480円)

辛せえらべる
No.107 +220円(税込)
1日分の野菜
360g

『にぎり寿司3貫と茶碗蒸しセット』
No.522 664円(税込730円)

『白玉しるこ』
No.901 302kcal 塩分/0.2g

『杏仁豆腐(あんず)』
No.902 208kcal 塩分/0.1g

『バニラアイスの黒蜜きなこかき氷』
No.903 212kcal 塩分/0.2g

『みつ豆』
No.904 138kcal 塩分/0.5g

『民芸きつねうどん』
No.120 637円(税込700円)

『黄金だしうどん』
No.119 637円(税込700円)

『焼き餅のカうどん』
No.122 846円(税込930円)

『セイロうどん』
No.121 773円(税込850円)

『甘味セット 各319円(税込350円)』

注
●うどんとそばを同じ釜で茹でています。●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。●表記しております全ての「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。写真是煮込む前のため、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。

『大海老天』
No.117 1,382円(税込1,520円)

『セイロうどん』
No.117 1,382円(税込1,520円)

『白玉しるこ』
No.901 302kcal 塩分/0.2g

『杏仁豆腐(あんず)』
No.902 208kcal 塩分/0.1g

『バニラアイスの黒蜜きなこかき氷』
No.903 212kcal 塩分/0.2g

『みつ豆』
No.904 138kcal 塩分/0.5g

『民芸きつねうどん』
No.120 637円(税込700円)

『黄金だしうどん』
No.119 637円(税込700円)

『焼き餅のカうどん』
No.122 846円(税込930円)

『セイロうどん』
No.121 773円(税込850円)

『甘味セット 各319円(税込350円)』

注
●うどんとそばを同じ釜で茹でています。●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。●表記しております全ての「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。写真是煮込む前のため、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。



黒

黒豆ビリ辛味噌と
胡麻の力で免疫力アップカセットコンロで
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 (内つゆ類数値 859kcal 塩分/7.2g)
もつ鍋うどん白 (内つゆ類数値 679kcal 塩分/8.7g)
もつ鍋うどん黒 (内つゆ類数値 793kcal 塩分/8.8g)

コラーゲンたっぷり
白湯スープで
ツルツル美肌

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)

白



旅するサーモン

- 新春
『大海老天ぶら付 新春にぎり寿司御膳』
No.2027 写真ミニデザート付 1,810円(税込1,990円)
No.2028 写真ミニデザート付 1,719円(税込1,890円)

活〆あなご

写真ミニデザート付 1,120kcal 塩分/8.0g (内つゆ類数値 39kcal 塩分/3.8g)

「大海老 天ぶら付
上にぎり寿司御膳」

- No.317 写真ミニデザート付 2,073円(税込2,280円)
No.318 1,982円(税込2,180円)

ごはんうどん付 1,039kcal 塩分/6.7g (内つゆ類数値 102kcal 塩分/5.1g)

ごはんうどん付 1,385kcal 塩分/8.8g (内つゆ類数値 177kcal 塩分/6.8g)

ごはんうどん付 1,362kcal 塩分/8.8g (内つゆ類数値 177kcal 塩分/6.8g)

茶碗蒸し

・まぐろのお刺身

・ご飯

・香の物

・手延べうどん

・黒毛和牛ステーキ

・温

・冷

・いたずら

・そば

・温

・冷

・温