

おしながき

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。





活メあなご

活メ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.318 写真 ミニデザート付	No.317
2,082円(税2,290円)	1,991円(税2,190円)

写真 ミニデザート付 1137kcal 塩分/8.4g (内つゆ類数値) 51kcal 塩分/4.2g

厳選したネタを色とりどりに盛り付けました。



『にぎり寿司御膳』

No.316 写真 ミニデザート付	No.315
1,591円(税1,750円)	1,500円(税1,650円)

写真 ミニデザート付 760kcal 塩分/6.6g (内つゆ類数値) 39kcal 塩分/3.8g



日本各地のサーモンを旬に合わせてご提供いたします。

※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。



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.306 得 写真 茶碗蒸し付
2,137円(税2,350円)
No.305 丼でうどん
1,955円(税2,150円)

丼でうどん 827kcal 塩分/7.3g (内つゆ類数値) 59kcal 塩分/3.7g

●食材や香の物は季節によって異なる場合がございます。写真は蒸す前のため、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。

## 宇和島風

- 一、たれと薬味をよく混ぜる。
- 二、鯛を特製たれで漬けにして味わう。
- 三、たれを井にかけて豪快に!

No.334

宇和島風『鯛めし御膳』

得写真 2,146円(税2,360円)

No.333

宇和島風『鯛めしとうどん』

1,782円(税1,960円)

写真：宇和島鯛めし御膳

1085kcal 塩分/7.1g  
(内つゆ類数値 67kcal 塩分/4.4g)

837kcal 塩分/4.8g (内つゆ類数値 50kcal 塩分/3.3g)

愛媛県産  
真鯛

民芸の

# 鯛めし

鯛めし御膳のお品書き

鯛めし御膳は  
下記商品が  
セットになります

- ・鯛めし
- ・天ぷら
- ・茶碗蒸し
- ・手延べうどん
- ・香の物

博多風

- 一、そのまま胡麻だれで。
- 二、出汁と薬味を入れて、絶品だし茶漬けに。

No.336

博多風『鯛めし御膳』

得写真 2,146円(税2,360円)

No.335

博多風『鯛めしとうどん』

1,782円(税1,960円)

821kcal 塩分/4.1g (内つゆ類数値 27kcal 塩分/1.9g)

写真：博多風鯛めし御膳

1069kcal 塩分/6.4g (内つゆ類数値 44kcal 塩分/3.0g)

No.324

ご当地サーモンと  
愛媛県産真鯛  
『贅沢海鮮丼の  
漁師膳』

2,482円(税2,730円)

- ・海鮮丼
- ・まぐろ
- ・ご当地サーモン
- ・愛媛県産真鯛
- ・いくら
- ・アジフライ
- ・茶碗蒸し
- ・手延べうどん
- ・香の物

No.323

『贅沢海鮮丼とうどん』

1,982円(税2,180円)

旅するサーモン

写真：贅沢海鮮丼の漁師膳

1234kcal 塩分/9.0g (内つゆ類数値 84kcal 塩分/3.1g)

贅沢海鮮丼とうどん

780kcal 塩分/6.8g (内つゆ類数値 34kcal 塩分/3.1g)

酢飯でご提供  
いたします。

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。

★★★★★  
**A5**  
ランク

民芸はA5ランクに  
こだわりました

No.319

『**黒毛和牛**  
**ステーキ御膳**』

2,982円  
(税3,280円)

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



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 —

熊本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  
焼き加減でお召し上がりください。

『黒毛和牛ステーキの陶板焼き』

No.456 2,091円 (税2,300円)

413kcal 塩分/3.1g

『黒毛和牛ステーキ重』

No.308 得写真茶碗蒸し付

No.307 お重うどん

2,900円 (税3,190円)

2,719円 (税2,990円)

お重うどん 937kcal 塩分/5.2g (内つゆ類数値) 27kcal 塩分/1.6g

●食材や香の物は季節によって異なる場合がございます。写真は蒸す前のため、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。

# 更科蕎麦

そばの実の中心部のみを原料とすることで美しい見た目のほか、繊細な甘みと滑らかなのどごしをお楽しみいただけます。



『桜海老の大判かき揚げと更科蕎麦』

No.222 1,537円(税1,690円)

717kcal 塩分/5.5g (内つゆ類数値 58kcal 塩分/3.5g)

山口県の郷土料理、  
瓦そばを民芸風に  
アレンジしました。



『民芸風更科瓦そば』にぎり寿司3貫セット

No.212 そば単品 1,391円(税1,530円)

No.213 写真 1,937円(税2,130円)

そば単品 1071kcal 塩分/4.7g (内つゆ類数値 54kcal 塩分/3.2g)

瓦そばの  
おいしい食べ方

- 一、更科そばと具材をつけつつゆで。
- 二、レモンともみじおろしてさっぱり味変。
- 三、最後はパリッとおこげをお楽しみください。

# 瓦そば

彩りゆたかな、少しずつの贅沢。民芸のおいしさをあれこれ味わえる春夏限定の御膳です。

No.337

## 『彩り二色麺御膳』

1,619円  
(税1,780円)



冷やし担々うどん

桜海老おろしうどん

1185kcal 塩分/8.8g (内つゆ類数値 120kcal 塩分/5.3g)

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。

# 野菜を食べよう

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。



たっぷり野菜  
+220円(税込)  
1日分の野菜  
360g

1日分の  
野菜  
360g  
にできます。



たっぷり野菜  
+220円(税込)  
1日分の野菜  
360g

白湯  
スープ



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 1,255円(税込1,380円)

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

『長崎ちゃんぽんうどん』  
ミニ天丼セット  
No.105 写真 1,492円(税込1,640円)  
No.104 うどん単品 1,055円(税込1,160円)



たっぷり野菜  
+220円(税込)  
1日分の野菜  
360g

白湯  
スープ

『海鮮長崎ちゃんぽんうどん』  
No.107 1,355円(税込1,490円)



トマト  
増量  
+220円  
(税込)

『鶏竜田の黒酢酸辣うどん』  
No.103 1,328円(税込1,460円)



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 1,683円(税込1,850円)  
No.101 うどん単品 1,064円(税込1,170円)



## 野菜を食べよう

『冷やし担々うどん』ミニ天丼セット  
No.131 写真 1,656円(税込1,820円)  
No.130 うどん単品 1,219円(税込1,340円)



辛子えらべる  
// (2辛)+40円(税込)  
// (3辛)+80円(税込)

『白胡麻担々うどん』  
ミニ味噌かつ丼セット

No.118 写真 1,601円(税込1,760円)  
No.117 うどん単品 1,164円(税込1,280円)



No.516 国産もち麦とろろわっぱご飯 546円(税込600円)



No.515 ご飯 255円(税込280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)  
No.511 ミニ天丼 394kcal 塩分/1.3g  
No.512 ミニまぐろたたき丼 289kcal 塩分/1.6g  
No.513 ミニ味噌かつ丼 377kcal 塩分/1.1g

●食材や香の物は季節によって異なる場合がございます。写真は蒸す前のため、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。

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)



たっぷり野菜  
+220円(税込)  
1日分の野菜  
360g

単品 686kcal 塩分/9.2g

パリパリ揚げ麺『海鮮皿うどん』  
杏仁豆腐セット

No.116 写真 1,674円(税込1,840円)

No.115 うどん単品 1,355円(税込1,490円)

No.114 パリパリ揚げ麺『皿うどん』  
1,055円(税込1,160円) 802kcal 塩分/8.5g



海鮮トッピング  
+330円(税込)でおいしさプラス!

風醬味油

たっぷり野菜  
+220円(税込)  
1日分の野菜  
360g

単品 699kcal 塩分/6.1g (内つゆ類数値) 59kcal 塩分/4.2g

『海鮮民芸ちゃんぽんうどん』  
ミニまぐろたたき井セット

No.110 写真 1,792円(税込1,970円)

No.109 うどん単品 1,355円(税込1,490円)

風醬味油 No.108 『民芸ちゃんぽんうどん』  
1,055円(税込1,160円) 616kcal 塩分/5.4g (内つゆ類数値) 59kcal 塩分/4.2g



新品

616kcal 塩分/6.8g (内つゆ類数値) 152kcal 塩分/3.6g

『ピリ辛ちゃんぽんうどん』  
ミニ味噌かつ井セット

No.112 写真 1,492円(税込1,640円)

No.111 うどん単品 1,055円(税込1,160円)

新品

699kcal 塩分/7.5g (内つゆ類数値) 152kcal 塩分/3.6g

『海鮮ピリ辛ちゃんぽんうどん』  
No.113 1,355円(税込1,490円)

# 麻辣湯うどん

ウマ旨辛カラ

特製『白の麻辣湯』  
杏仁豆腐セット

No.135 写真 1,583円(税込1,740円)

No.134 うどん単品 1,264円(税込1,390円)

単品 1050kcal 塩分/9.2g (内つゆ類数値) 381kcal 塩分/8.2g

シビ痺辛カラ

特製『赤の麻辣湯』  
ミニ天井セット

No.133 写真 1,701円(税込1,870円)

No.132 うどん単品 1,264円(税込1,390円)

No.904

138kcal 塩分/0.5g

みつ豆

No.903

212kcal 塩分/0.2g

バニラアイスの黒蜜きなこがけ

No.902

208kcal 塩分/0.1g

杏仁豆腐(あんず)

No.901

302kcal 塩分/0.2g

白玉しるこ

お食事のあとに  
心とむひとときを

## 甘味セット

各319円(税込350円)

注 ●うどんとそばを同じ釜で煮ております。●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。



**大海老**

905kcal 塩分/4.8g (内つゆ類数値 54kcal 塩分/3.2g)

『大海老天冷やし肉すきうどん』  
No.129 1,473円(税込1,620円)



**民芸の定番**

759kcal 塩分/4.7g (内つゆ類数値 54kcal 塩分/3.2g)

『冷やし肉すきうどん』  
ミニまぐろたたき丼セット

No.128 写真 1,637円(税込1,800円)

No.127 うどん単品 1,200円(税込1,320円)



**大海老**

1071kcal 塩分/6.2g (内つゆ類数値 83kcal 塩分/5.3g)

『大海老天ぶら付鴨汁つけうどん』  
No.122 1,546円(税込1,700円)



**大海老**

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

『大海老天ぶら付セイロうどん』

No.120 セイロ1枚 1,391円(税込1,530円)

No.121 写真セイロ2枚 1,646円(税込1,810円)



**醤油風味**

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

『民芸ちゃんぽんうどん定食』  
No.321 1,719円(税込1,890円)



写真 1537kcal 塩分/10.1g

『カレーうどん定食』  
No.320 1,700円(税込1,870円)

No.119 『カレーうどん』991円(税込1,090円) 単品 710kcal 塩分/7.6g



『にぎり寿司3貫と茶碗蒸しセット』  
No.521 728円(税込800円) 209kcal 塩分/3.4g



『純和鶏のチキン南蛮とご飯セット』  
No.520 773円(税込850円) 827kcal 塩分/2.5g

自慢の麺にプラス!  
お手軽定食  
セット

『焼き餅のカうどん』  
No.126 855円(税込940円) 471kcal 塩分/3.6g (内つゆ類数値 35kcal 塩分/2.8g)

『民芸きつねうどん』  
No.125 782円(税込860円) 436kcal 塩分/4.0g (内つゆ類数値 35kcal 塩分/2.8g)

『黄金だしうどん』  
No.124 646円(税込710円) 399kcal 塩分/3.6g (内つゆ類数値 35kcal 塩分/2.8g)

『セイロうどん』  
No.123 646円(税込710円) 354kcal 塩分/3.2g (内つゆ類数値 41kcal 塩分/2.4g)

糖質30%OFF  
手延べうどんに  
変更 +250円(税込)

うどん大盛  
(1.5人前になります)  
+170円(税込)

●食材や香の物は季節によって異なる場合がございます。写真は蒸す前のため、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。

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』  
755円  
(税込830円)  
337kcal ■ 塩分/2.4g  
(内つゆ類数値)  
41kcal ■ 塩分/2.4g



『大海老天ぷら付セイロそば』  
No.208 1,500円 (税込1,650円)

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



『大海老天ぷら付二味大根そば』  
No.209 1,582円 (税込1,740円)

847kcal ■ 塩分/5.4g  
(内つゆ類数値)  
195kcal ■ 塩分/5.3g



『冷やし  
鴨南蛮そば』  
国産もち麦  
とろろわっぱご飯セット

No.211 写真 1,783円 (税込1,960円)

No.210 そば単品 1,237円 (税込1,360円)

805kcal ■ 塩分/5.0g (内つゆ類数値) 64kcal ■ 塩分/3.2g



あったか『黒豚つけそば』  
ミニ天丼セット  
No.207 写真 1,674円 (税込1,840円)  
No.206 そば単品 1,237円 (税込1,360円)

568kcal ■ 塩分/5.3g (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 1,737円 (税込1,910円)  
No.202 そば単品 1,300円 (税込1,430円)

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



『鴨汁つけそば』  
にぎり寿司3貫セット  
No.205 写真 1,728円 (税込1,900円)  
No.204 そば単品 1,182円 (税込1,300円)

659kcal ■ 塩分/4.3g (内つゆ類数値) 66kcal ■ 塩分/4.2g



No.516  
372kcal ■ 塩分/1.2g  
国産もち麦とろろわっぱご飯  
546円 (税込600円)

No.515  
ご飯  
255円 (税込280円)  
269kcal ■ 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



No.518  
『あなごの一本にぎり』  
446円 (税込490円)  
116kcal ■ 塩分/0.8g



No.525  
『愛媛県産真鯛の  
にぎり寿司2貫』  
500円 (税込550円)  
119kcal ■ 塩分/2.1g

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。

民芸の  
**和**  
和定食

じゅわつ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。



三元豚の  
『ロースかつ煮定食』  
No.314 得 写真 茶碗蒸し付 No.313 ごはんどうどん付  
1,537円(税1,690円) 1,355円(税1,490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)

『大海老天重』

No.304  
得 写真 茶碗蒸し付  
1,682円  
(税1,850円)

No.303  
お重どうどん  
1,500円  
(税1,650円)



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

ボリューム満点、サクサク天ぶらをたっぷり詰め込んだ天重、  
ふっくらかつに特製出汁と玉子がまろやかなかつ重。  
お好みの和のごちそうをお楽しみください。

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  
1,446円  
(税1,590円)

No.301  
お重どうどん  
1,264円  
(税1,390円)

伝統の味

『民芸すき焼き定食』

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

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。

●食材や香の物は季節によって異なる場合がございます。写真は蒸す前のため、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。



## 創業の味



『大海老天民芸鍋焼きうどん』にぎり寿司3貫セット

No.158 写真 1,946円(税2,140円) No.157 うどん単品 1,400円(税1,540円)

No.151 『民芸鍋焼きうどん』  
1,155円(税1,270円) 587kcal 塩分/5.3g (内つゆ類数値 58kcal 塩分/3.6g)

若手県産 純和鶏

単品 674kcal 塩分/6.3g (内つゆ類数値 58kcal 塩分/3.6g)

創業の味  
伝統の味



若手県産 純和鶏

『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 1,592円(税1,750円)  
No.155 うどん単品 1,155円(税1,270円)

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

トッピングでちよつと贅沢

ポリエーム満点! トッピング

『大海老天ぷら(1本)』  
273円(税300円)  
146kcal 塩分/0.1g

トッピング

『焼き餅天ぷら(1個)』  
82円(税90円)  
140kcal 塩分/0.0g

民芸の味『肉すきうどん』ご飯セット

No.154 写真 1,410円(税1,550円)  
No.153 うどん単品 1,155円(税1,270円)

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

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。



鹿児島県産 黒豚

からだにやさしい

- ・黒豚肉豆富 小鍋
- ・大海老天ぷら 盛り合わせ
- ・まぐろのお刺身
- ・茶碗蒸し

糖質 38g  
700kcal 塩分/6.4g (内つゆ類数値 88kcal 塩分/4.2g)

## 野菜を食べよう

おひとり様用サラダ

和風ドレッシング

『小海老のカクテルサラダ』  
No.531 410円(税450円)  
102kcal 塩分/0.6g [ドレッシング除く]

和風ドレッシング

『豆富のサラダ』  
No.532 410円(税450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。



# おこさまメニュー

MINGEI KIDS MENU

## ガチャコイン

No.418 228円(¥250円)

得 おこさまメニューと一緒に

No.417 200円(¥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こぼんきえらんでね

**おこさま**  
えびてんうどんセット  
No.405 528円(¥580円)  
No.406 728円(¥800円)

583kcal 塩分/2.6g (内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.2g)

えらんでね! あったかいうどん つめたいうどん

小麦 卵

**おこさま**  
きつねうどんセット  
No.407 500円(¥550円)  
No.408 700円(¥770円)

560kcal 塩分/2.7g (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.409 591円(¥650円)  
No.410 791円(¥870円)

660kcal 塩分/2.5g

小麦 卵

**おこさま**  
ドリンク  
No.421 ●リンゴ 47kcal 塩分/0.0g  
No.422 ●オレンジ 41kcal 塩分/0.0g  
No.423 ●メロンソーダ 48kcal 塩分/0.0g

各100円(¥110円)

**おこさま**  
ゼリー  
No.424 46円(¥50円)  
30kcal 塩分/0.0g

小麦 卵

**おこさま**  
うどん  
No.401 237円(¥260円)  
No.402 437円(¥480円)

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

小麦

**おこさま**  
茶碗蒸し  
No.448 346円(¥380円)  
76kcal 塩分/1.1g

小麦 卵

**おこさま**  
てまきずしセット (小うどんつき)  
No.415 782円(¥860円)  
No.416 982円(¥1,080円)

398kcal 塩分/3.9g (内つゆ類数値 19kcal 塩分/2.5g)

小麦 卵

**おこさま**  
てんぷらそば  
No.413 591円(¥650円)  
No.414 791円(¥870円)

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

小麦 そば 卵

**おこさま**  
いくらどんセット (小うどんつき)  
No.411 882円(¥970円)  
No.412 1,082円(¥1,190円)

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

小麦 卵

**おこさま**  
うどん  
No.401 237円(¥260円)  
No.402 437円(¥480円)

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

小麦

**おこさま**  
カレーライス  
No.403 428円(¥470円)  
No.404 628円(¥690円)

311kcal 塩分/1.7g

小麦 卵

8大アレルギーを使用しません  
卵・乳・小麦・そば・落花生・海老・カニ・くるみの8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。

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・くるみ] 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

メニュー表記以外のアレルギー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、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。  
<http://www.jawfp.org/redcup/>

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/>