和食のおもてなし おしながき

旅するサーモン

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.318 写真 ミニデザート付 2,082円(税2,290円)
No.317 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 1,591円(税1,750円)
No.315 1,500円(税1,650円)
写真 ミニデザート付 760kcal 塩分:6.8g (内つゆ類数値 39kcal 塩分:3.8g)

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。

※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。

ご当地サーモンの『サーモン丼』

酢飯でご提供いたします。

No.306 得 写真 茶碗蒸し付 2,137円(税2,350円)
No.305 丼そうどん 1,955円(税2,150円)
丼そうどん 697kcal 塩分:5.2g (内つゆ類数値 59kcal 塩分:3.7g)

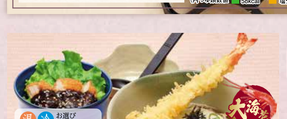
『大海老天ぷら付セイロそば』
No.208 1,500円(税1,650円)
697kcal 塩分:5.2g (内つゆ類数値 50kcal 塩分:3.3g)

『大海老天ぷら付二味大根そば』
No.209 1,582円(税1,740円)
653kcal 塩分:5.2g (内つゆ類数値 100kcal 塩分:3.3g)

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830円) 337kcal 塩分:2.4g (内つゆ類数値 41kcal 塩分:2.4g)



温 冷 お選びいただけます。

『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1,910円)
No.202 そば単品 1,300円(税1,430円)
657kcal 塩分:4.2g (内つゆ類数値 66kcal 塩分:4.2g)

鹿児島産黒豚

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1,840円)
No.206 そば単品 1,237円(税1,360円)
568kcal 塩分:5.3g (内つゆ類数値 60kcal 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1,900円)
No.204 そば単品 1,182円(税1,300円)
659kcal 塩分:4.3g (内つゆ類数値 66kcal 塩分:4.2g)

おこさまメニュー MINGEI KIDS MENU

ガチャコイン No.418 228円(税250円)

得 おこさまメニューと一緒で No.417 200円(税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

おこさま えびてんうどんセット
No.405 528円(税580円)
ガチャコイン No.406 728円(税800円)
583kcal 塩分:2.6g (内つゆ類数値 15kcal 塩分:1.2g)

おこさま きつねうどんセット
No.407 500円(税550円)
ガチャコイン No.408 700円(税770円)
560kcal 塩分:2.7g (内つゆ類数値 15kcal 塩分:1.2g)

おこさま カレーライスセット
No.409 591円(税650円)
ガチャコイン No.410 791円(税870円)
660kcal 塩分:2.5g

おこさま てまきずしセット (小うどんつき)
No.415 782円(税860円)
ガチャコイン No.416 982円(税1,080円)
389kcal 塩分:3.9g (内つゆ類数値 19kcal 塩分:2.5g)

おこさま てんぷらそば
No.413 591円(税650円)
ガチャコイン No.414 791円(税870円)
356kcal 塩分:2.0g (内つゆ類数値 28kcal 塩分:1.9g)

おこさま いくらどんセット (小うどんつき)
No.411 882円(税970円)
ガチャコイン No.412 1,082円(税1,190円)
448kcal 塩分:2.3g (内つゆ類数値 12kcal 塩分:1.0g)

No.448 茶碗蒸し 346円(税380円) 79kcal 塩分:1.1g

おこさま ドリンク 各100円(税110円)
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

No.424 おこさま ゼリー 46円(税50円) 30kcal 塩分:0.0g

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260円)
ガチャコイン No.402 437円(税480円)

8大アレルゲンを使用していません。
卵・乳・小麦・そば・落花生・海老・カニ・くるみの8大アレルゲン食材を原材料として使わずに考えたメニューです。

おこさま カレーライス
311kcal 塩分:1.7g
No.403 428円(税470円)
ガチャコイン No.404 628円(税690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］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ゲン情報はこちらからご覧ください。

注
●うどんとそばは同じ釜で茹でております。●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。
●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た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ｴﾈﾙｷﾞｰ・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。
'26-SS

民芸の鯛めし

愛媛県産 真鯛

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、たれを丼にかけて豪快に!

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

写真：宇和島風鯛めし御膳 1092kcal 塩分:7.1g (内つゆ類数値 67kcal 塩分:4.4g)

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 1090kcal 塩分:6.2g (内つゆ類数値 44kcal 塩分:2.5g)

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

冷や担々うどん

桜海老おろーうどん

No.337 『彩り二色麺御膳』 1,619円(税1,780円)
1185kcal 塩分:8.8g (内つゆ類数値 120kcal 塩分:5.3g)

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。

更科蕎麦

No.222 『桜海老の大判かき揚げと更科蕎麦』 1,537円(税1,690円)
717kcal 塩分:5.5g (内つゆ類数値 58kcal 塩分:3.2g)