

旨みが凝縮された味わいもさることながら
まぐろには良質な脂質やたんぱく質、
ビタミンが多く含まれ、疲労回復・免疫力アップに
効果があるといわれています。



本まぐろ



数量限定

「本まぐろ」ならではの
滑らかな食感と濃厚な旨みを
心ゆくまでお楽しみください。

手仕
事



No.839
『本まぐろのお刺身』
864円(税込950円) ■146kcal
■塩分/1.6g



No.843
『本まぐろのにぎり寿司4貫』
(中とろ2貫・赤身2貫)
891円(税込980円) ■268kcal
■塩分/2.4g



No.842
『本まぐろのにぎり寿司2貫』
(中とろ・赤身)
500円(税込550円) ■142kcal
■塩分/2.1g

No.840
『本まぐろの
ミニユッケ丼』
655円(税込720円)
■347kcal ■塩分/0.7g



No.841
『本まぐろのユッケ』
619円(税込680円)
■200kcal ■塩分/0.7g

数量限定
季節の逸品



日本酒・冷酒

まぐろの旨みを
引き立てる一杯。

No.657 日本酒
上撰白鹿
(お燗・ひや)
437円(税込480円)

No.656 冷酒
純米大吟醸 國盛
180ml
619円(税込680円)

No.655 冷酒
月不見の池
300ml
910円(税込1,000円)

注 ●うどんとそばを同じ釜で茹でております。●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。
●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、つゆ等を完全された場合の数値です。
●夜10:00以降各来店のお客様には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。写真は煮込み前のため、出来上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-Apr.9

まぐろの王様 本まぐろ



『大海老天ぷら付 本まぐろづくしの にぎり寿司御膳』
No.835 2,691円(税2,960円)

1024kcal 塩分/7.5g (内つゆ類数値) 51kcal 塩分/4.2g

・本まぐろ赤身 3貫
・本まぐろ中とろ 2貫
・まぐろのユッケ
・だし巻き玉子



『本まぐろのにぎり寿司と更科蕎麦膳』
No.836 写真にぎり寿司2貫 1,691円(税1,860円)
No.837 にぎり寿司4貫 1,982円(税2,180円)

写真にぎり寿司2貫
964kcal 塩分/10.3g (内つゆ類数値) 105kcal 塩分/7.5g

まぐろの中で最高級とされ、「まぐろの王様」と称される本まぐろの赤身と中とろを民芸ならではの料理に仕立てました。



力強い旨みをもつ赤身と風味豊かでとろける中とろ。ピリ辛のまぐろユッケを贅沢に盛りつけました。

『本まぐろ丼』
No.831 丼とうどん 2,164円(税2,380円)
No.832 得 写真・茶碗蒸し付 2,346円(税2,580円)

丼とうどん
911kcal 塩分/8.2g (内つゆ類数値) 27kcal 塩分/1.6g

・本まぐろ赤身
・本まぐろ中とろ
・まぐろユッケ
・だし巻き玉子

旨みたっぷり 贅沢丼

『たっぷり本まぐろの贅沢丼』
No.833 丼とうどん 2,891円(税3,180円)
No.834 得 写真・茶碗蒸し付 3,073円(税3,380円)

丼とうどん
1026kcal 塩分/7.8g (内つゆ類数値) 15kcal 塩分/1.2g

・たっぷり本まぐろ赤身
・たっぷり本まぐろ中とろ
・まぐろユッケ
・だし巻き玉子
※前飯でご提供いたします。



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

風醬味油

『民芸ちゃんぽんうどん 本まぐろユッケのミニ丼セット』
No.838 得 ピリ辛 1,664円(税1,830円)

963kcal 塩分/6.1g (内つゆ類数値) 59kcal 塩分/4.2g

本まぐろをお手軽にお楽しみいただけるピリっと辛い濃厚なミニ丼。民芸自慢のちゃんぽんうどんと一緒。