

創作うどん



スーラー

酸辣スープうどん

1,050円(税込1,134円)



玄米黒酢と米酢をブレンドした「酸味」と、ラー油に麻辣醤を加えた深みのある「辛さ」がたまらない逸品です。ふわふわの卵でとじたむぎの里で一番人気のメニューです。

むぎの里自慢の手延うどん



明太クリームうどん

960円(税込1,036円)

本場博多の風味豊かな辛子明太子と、和風だしの効いたクリームソースのコクが相性抜群の一品です。

ご一緒に
いかがですか



ミニ天丼

うどんとセット

300円(税込324円)

単品 350円(税込378円)



ミニねぎとろ丼

うどんとセット

300円(税込324円)

単品 350円(税込378円)

*食材は時期により異なる場合があります。 *器・盛りつけ等は写真と異なる場合があります。



| | |
|-----|------------------------|
| 1辛 | 860円 (税込928円) |
| 3辛 | 890円 (税込961円) |
| 5辛 | 920円 (税込993円) |
| 8辛 | 950円 (税込1,026円) |
| 10辛 | 980円 (税込1,058円) |

※10辛以上は係の者にお申し付けください。

辛うどん

宮崎県で有名な辛麺のタレを使用した辛さが旨みを引き立てるうどんです。辛さをお選びいただけます。

※初めての方は1辛からお試ください。
※写真は1辛です。



トッピング

※税込価格

| | |
|-----------|-----------|
| ニラ +50円 | たまご +80円 |
| にんにく +50円 | ミンチ +120円 |

辛いのが苦手な方には
0辛もあります。

860円 (税込928円)



ちゃんぽんうどん

860円 (税込928円)

コラーゲンが嬉しい白湯スープと、むぎの里自慢の「かけつゆ」で作ったちゃんぽんスープが人気です。

ご一緒に
いかがですか



ミニ天丼

うどんとセット

300円 (税込324円)

単品 **350円** (税込378円)



ミニねぎとろ丼

うどんとセット

300円 (税込324円)

単品 **350円** (税込378円)



ごまうどん **1,000円**(税込1,080円)

濃厚なごまの味と香りが口いっぱいに広がる
むぎの里オリジナルの一品です。



肉うどん
850円(税込918円)

むぎの里自慢の「かけつゆ」と、信州SPF豚肉の旨みの相乗効果で、
美味しさをさらにアップさせました。



だし香る 肉つけうどん
920円(税込993円)

利尻昆布と数種類の削り節からだしをとった、むぎの里オリジナルの
「つけつゆ」でお召し上がりください。



上記メニューは **信州SPF豚** を使用しております。

◎信州SPF豚とは

豚の健康に悪影響を与える特定の疫病が存在しない豚のことです。
獣臭がほとんどなく、適度な脂が入っており、ジューシーで柔らかなお肉です。
キメが細かく、加熱しても柔らかく冷めても固くならず、あっさりしているのが特徴です。



トマトチーズうどん

960円(税込 1,036円)

トマトベースのあっさりとしたスープと、とろけたチーズの組み合わせが抜群の一品です。



天ざるうどん

900円(税込 972円)

つゆ
おかわり
できます

茹でたてのうどんの美味しさが一段と引き立ちます。
揚げたてのサクサク天ぷらと一緒に召し上がってください。



ざるうどん

460円(税込 496円)

つゆ
おかわり
できます

うどんの追加ができます

一枚追加 **+300円**(税込 324円)

手延べうどんのつるつるとしたのど越しと、もちもちとした歯ごたえ、小麦の風味を楽しめます。

きつねうどん

560円(税込 604円)

かけうどん

460円(税込 496円)

い
かが
が
で
す
か
ご
一
緒
に

ミニ天丼



うどんとセット
300円
(税込324円)
単品
350円
(税込378円)

ミニねぎとろ丼



うどんとセット
300円
(税込324円)
単品
350円
(税込378円)

いなり寿司



2個セット
120円
(税込129円)



写真は天ぷら付き

からむしうどん

1,150円 (税込1,242円)

単品 **680円** (税込734円)

雪国新潟で育った「からむし」の葉を練り込んだうどんです。ツルツルとしたのど越しと強いコシをご堪能ください。

- | | | | |
|------------------|---------|----|-----------|
| 栄養素 (100gあたり) | ◎カルシウム | …… | ほうれん草の57倍 |
| | ◎ビタミンB1 | …… | レタスの25倍 |
| | ◎ビタミンB2 | …… | パプリカの8倍 |
| | ◎βカロテン | …… | にんじんの2倍 |
| | ◎カリウム | …… | トマトの6倍 |



野菜たつぷり 醤油ちやんぽん

ニンジン、小松菜、水菜、長ネギなど、季節ごとにおいしい数種類の野菜がたっぷり摂れる、ボリューム満点の醤油仕立てちやんぽんうどんです。

920円
(税込993円)

ご飯もの

ボリューム満点のご飯もの



天ぷら定食 **960円**(税込 1,036円)

揚げたてのサクサク天ぷらを、素材の味が楽しめるよう抹茶塩でご提供いたします。日替わりの彩り小鉢もご堪能ください。



天重
980円(税込 1,058円)

小うどん付き

エビやイカ、野菜の天ぷらをたっぷりとのせたボリューム満点の天重です。むぎの里自慢のタレでお楽しみください。



ロースかつ重
1,060円(税込 1,144円)

小うどん付き

お肉の食感を味わっていただけのように、肉質の良い三元豚を使ったロースかつ重です。

おこさま メニュー

おこさまに紙エプロンをご用意できます

*おこさまメニューは小学生以下の方のみご注文いただけます。



おこさまプレートうどん
480円(税込518円)

“うどん”を
大きなサイズに
変更できるよ **+100円**
(税込108円)

おこさまドリンク

オレンジジュース
100円(税込108円)

リンゴジュース
100円(税込108円)



おこさま
ゼリー付き

おこさまかけうどん
290円(税込313円)

アレルギー表示

◎おこさまプレートうどん

| | 卵 | 乳 | 小麦 | 大豆 |
|-------|---|---|----|----|
| うどん | | | ○ | |
| ポテト | | | | ○ |
| 唐揚げ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ウィンナー | | | ○ | ○ |
| ゼリー | | | | |

◎おこさまかけうどん

| | 卵 | 乳 | 小麦 | 大豆 |
|-----|---|---|----|----|
| うどん | | | ○ | |
| ゼリー | | | | |



甘味

北海道産の小豆を
ぎらめ糖だけで炊き
あげた、こだわりの
あんこです。



白玉あんみつ
380円(税込410円)



抹茶パフェ
580円(税込626円)



あんみつ
320円(税込345円)



自家製わらび餅
350円(税込378円)



バニラアイスクリーム
150円(税込162円)



白玉ぜんざい
330円(税込356円)

こだわりのあんこを使用した甘味

一品料理



チーズの包み揚げ
300円(税込 324円)



鶏のから揚げ
500円(税込 540円)



焼き鳥
(ねぎま・もも)
一本 150円
(税込 162円)

タレ・塩
選べます



明太ポテト 300円(税込 324円)



ロメインレタスの
シーザーサラダ 500円(税込 540円)

アルコール

生ビール(中ジョッキ) 500円(税込 540円)

生ビール(グラス) 300円(税込 324円)

日本酒(燗・冷) 一合 300円(税込 324円)

信州の地酒



大信州

ほのかな香りと、すっきり軽い口当たり。

甘 辛

一合 500円(税込 540円)



大雪渓

米本来の穏やかで膨らみのある味わい。

甘 辛

一合 500円(税込 540円)



あいがも
逢醸

合鴨農法で栽培された「ひとごち」を醸したお酒。

甘 辛

一合 500円(税込 540円)

ノンアルコール

キリン^{セロイチ}零 ICHI 320円(税込 345円)

ソフトドリンク

コーヒー(ホット・アイス) 250円(税込 270円)

アイスティー 250円(税込 270円)

オレンジジュース 250円(税込 270円)

リンゴジュース 250円(税込 270円)

※未成年者及び、運転される方へのアルコール類
のご提供はお断りさせていただきます。

お飲みもの

ご予約承ります

ご予約 御膳コース



自慢の“手延べうどん”はもちろん、お料理は、鍋料理、お刺身、天ぷら、茶わんむし、デザート…他、充実の内容となっております。ご予約に応じてお選びいただけます。

◆ 三、五〇〇円コース(税込三、七八〇円)

《料理内容》

- ◎先付 ◎お鍋料理 ◎お刺身 ◎小鉢(二種)
- ◎天ぷら ◎茶わんむし ◎サラダ ◎うどん
- ◎ちらし寿司 ◎お好きなデザート

*お料理内容については、相談に応じます

◆ 三、〇〇〇円コース(税込三、二四〇円)

《料理内容》

- ◎お鍋料理 ◎お刺身 ◎小鉢(三種)
- ◎天ぷら ◎茶わんむし ◎サラダ ◎うどん
- ◎いなり寿司 ◎お好きなデザート

*お料理内容については、相談に応じます

◆ 二、五〇〇円コース(税込二、七〇〇円)

《料理内容》

- ◎お鍋料理 ◎お刺身 ◎小鉢(二種)
- ◎天ぷら ◎茶わんむし ◎サラダ ◎うどん
- ◎いなり寿司 ◎アイスクリーム

*お料理内容については、相談に応じます

予約制
 4名様から承ります
 5日前までに
 ご予約ください

*上記表示価格はお一人様あたりの金額です。 *共通の調理器具で食物アレルギー特定原料 7 品目を取り扱っています。 *食材は時期により異なる場合があります。 *器・盛りつけ等は写真と異なる場合があります。