

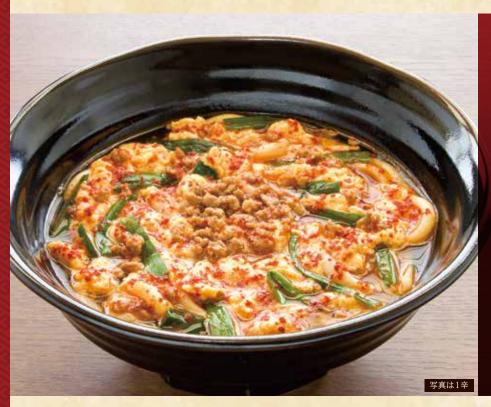
酸辣スープうどん 1,050円(税込1,155円)

ミニ丼 または デザートセット (ミニ丼とデザートは下からお選びいただけます)

プラス 310円(税込341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。



辛さ選べます

1辛

860円 (税込946円)

3辛

890円 (税込979円)

5辛

920円 (税込1,012円)

8辛

950円 (税込1,045円)

10辛

980円 (税込1,078円)

30辛

 $\overline{1,080}$ P

50辛

80辛

1.280用

100辛

辛うどん 1辛860円(税込946円)

ミニ丼またはデザートセットプラス310円(税込341円) (ミニ丼とデザートは下からお選びいただけます)





(税込396円)

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。



ミニ天丼



ミニねぎとろ丼



ミニたれカツ丼



いなり寿司

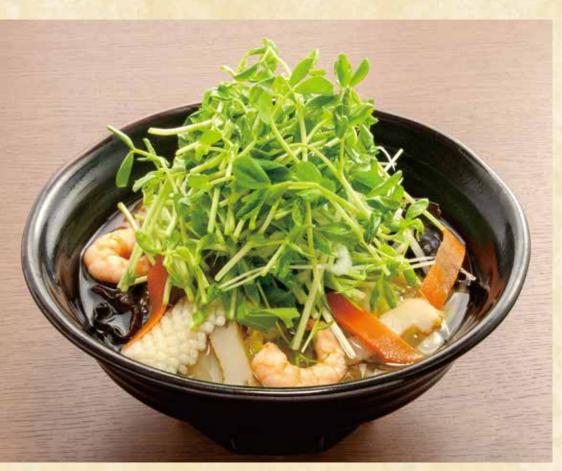
2個セット 120円 (税込132円)



ちゃんぽんうどん 870円(税込957円)

ミニ丼 または デザートセット プラス 310円(税込341円) (ミニ丼とデザートは下からお選びいただけます)

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。



野菜たっぷり 醤油ちゃんぽん

960円(税込1,056円)

ミニ丼 または デザートセット (ミニ丼とデザートは下からお選びいただけます)

プラス 310円(税込341円)

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 仕立てちゃんぽんうどんです。



ミニ天丼

ミニねぎとろ丼

うどんとセット 310用 (税込341円) 単品 360円 (税込396円)

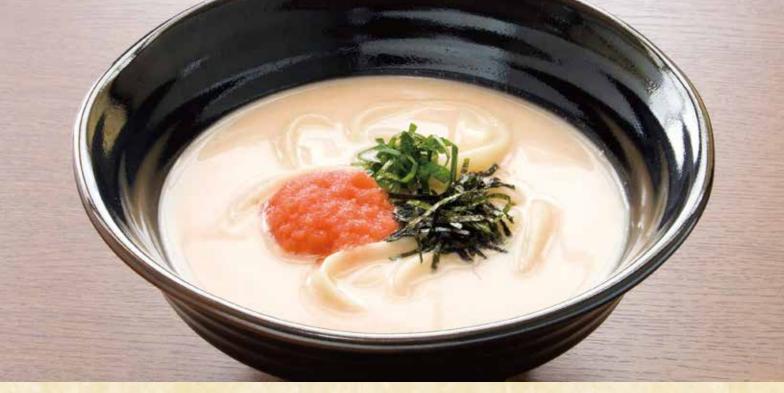
ミニ丼各種

いなり寿司

2個セット

120円 (税込132円)

ミニたれカツ丼



明太クリームうどん 960円(税込1,056円)

ミニ丼 または デザートセット プラス 310円(税込341円) (ミニ丼とデザートは下からお選びいただけます)

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。



3種チーズのトマトチーズうどん 970円(税込1,067円)

ミニ丼 または デザートセット プラス **310円**(税込341円) (ミニ丼とデザートは下からお選びいただけます)



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。



単品 320円 あんみつ (税込352円)



(税込363円)



白玉ぜんざい 単品 330円 自家製わらび餅 単品 350円 (税込385円)

デザートセット

うどんとセットで このデザートがおトク

(税込341円)



肉うどん

850円(稅込935円)

ミニ丼 または デザートセット プラス 310円(税込341円) (ミニ丼とデザートは下からお選びいただけます)

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、 おいしさをさらにアップさせました。



ごまうどん 1,000円(税込1,100円)

ミニ丼 または デザートセット プラス **310**円(税込341円) (ミニ丼とデザートは下からお選びいただけます)

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。



だし香る 肉つけうどん **920**円(機込1,012円)

ミニ丼 または デザートセット (ミニ丼とデザートは下からお選びいただけます)

プラス 310円(税込341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。



食べ比べセット 1,200円(税込1,320円)

ミニ丼 または デザートセット プラス **310円**(税込341円) (ミニ丼とデザートは下からお選びいただけます)

別亭むぎの里の人気うどんが2品一緒に味わえるおトクなメニューです。 1品あたりのうどんの量は通常の約半分となっており、単品メニューよりも ちょっと多めとなっているのでさらにおトクです。

◇≫ お好きなメニューを2種類お選びください ◇≫









かがです 緒に



あんみつ 単品 320円 (税込352円)



(税込363円)

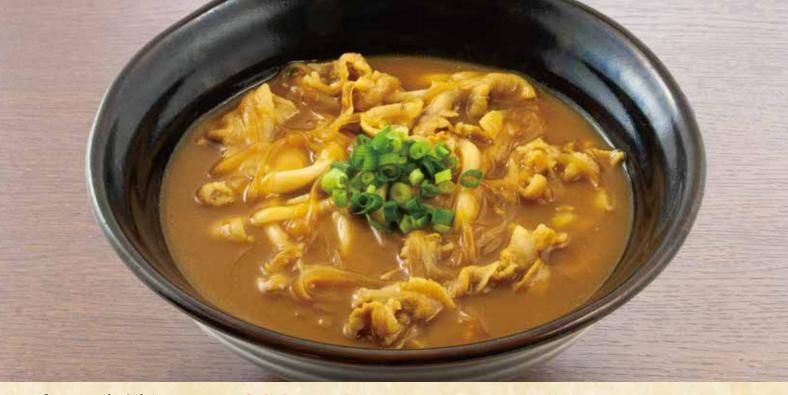


白玉ぜんざい 単品 330円 自家製わらび餅 単品 350円 (税込385円)

デザートセット

うどんとセットで このデザートがおトク

(税込341円)



カレーうどん

890円(税込979円)

ミニ丼 または デザートセット プラス **310**円(税込341円) (ミニ丼とデザートは下からお選びいただけます)



昔ながらのカレー味が食欲をそそります。



鍋焼きうどん

1,080円(税込1,188円)

ミニ丼 または デザートセット プラス **310円**(税込341円) (ミニ丼とデザートは下からお選びいただけます)

手延べうどんとつゆのおいしさが際立つ 心も体も温まるうどんの定番です。

いかがですかご一緒に





ミニねぎとろ丼



ミニたれカツ丼

ミニ丼各種

うどんとセット 310円 (税込341円)

単品 360円 (税込396円)



いなり寿司

2個セット 120円 (税込132円)



天ざるうどん

930円(税込1,023円)

ミニ丼 または デザートセット プラス 310円(税込341円) (ミニ丼とデザートは下からお選びいただけます)



茹でたてのうどんのおい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ご一緒にお召し上がりください。



ざるうどん

つゆ おかわり

460円(稅込506円)

ミニ丼 または デザートセット(ミニ丼とデザートは下からお選びいただけます)

プラス 310円(税込341円)

うどんの追加ができます

1枚追加 プラス 300 円(税込330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616円)

かけうどん 460円(税込506円)



単品 320円 あんみつ (税込352円)





白玉ぜんざい 単品 330円 自家製わらび餅 単品 350円 (税込385円)

デザートセット

うどんとセットで このデザートがおトク

(税込341円)



からむしうどん(天ぷら付き) 1,150円(税込1,265円)

単品 **680**円(税込748円)

ミニ丼 または デザートセット (ミニ丼とデザートは下からお選びいただけます)

プラス 310円(税込341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。

からむしの葉の栄養素(100gあたり)

カルシウム …… ほうれん草の57倍 βカロテン …… にんじんの2倍

ビタミンB1 ····· レタスの25倍

ビタミンB2 …… パプリカの8倍

カリウム …… トマトの6倍

お好み天ぷらうどん ベース 460円

ミニ丼 または デザートセット (ミニ丼とデザートは下からお選びいただけます)

プラス 310円 (税込341円)

出汁の味がしっかりと味わえるかけうどんに、 お好きな天ぷらをトッピングして自分だけの天ぷらうどんが楽しめるます。

お好きな天ぷらをトッピング えび天 プラス **170円** (税込187円) いか天 プラス **130**円 (税込143円) なす天 プラス **80円** (税込88円) かぼちゃ天 プラス 60円 (税込66円)

緒に



ミニ天丼

ミニねぎとろ丼



ミニたれカツ丼

ミニ丼各種

うどんとセット 310円 (税込341円) 単品 360円

(税込396円)



いなり寿司

2個セット 120円 (税込132円)



うな重並 2,160円(稅込2,376円) うな重 上(一尾) 3,200円 (税込3,520円)

※腹側・尾側の組み合わせが異なる場合があります。

小うどん付き プラス200円(税込220円)



天ぷら定食

1,010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

えびやいか、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。



単品 320円 あんみつ (税込352円)



(税込363円)



白玉ぜんざい 単品 330円 自家製わらび餅 単品 350円 (税込385円)

デザートセット

うどんとセットで このデザートがおトク

310用 (税込341円)





第のから揚げ (s/個) 500円 (銀込550円) (3個) 300円 (銀込330円)

チーズの包み揚げ 350m(税込385円)

砂肝焼(タレ)

380円(税込418円) ごま手羽揚げ (3本) 520円(税込572円)

1本追加ごとに プラス 160円(税込176円)



するっとサラダ

980円(税込1,078円)

天ぷら各種

えび天 1本 170円(税込187円)

いか天 2切 130円(税込143円)

かぼちゃ天 2切60円(税込66円)

なす天 1切80円(税込88円)

― アルコール

生ビール (中ジョッキ) 500円(税込550円)

生ビール (グラス) 300円 (税込330円)

ハイボール 380円(税込418円)

日本酒(燗·冷) — 合 300 P(稅込330円)

一 ソフトドリンク 一

コーヒー (ホット・アイス) 250円(税込275円)

アイスティー **250**円(税込275円)

オレンジジュース 250円(税込275円)

リンゴジュース 250円(税込275円)

一 ノンアルコール 一

キリン零 ICH I **320**円(機込352円)

冷酒



大信州

大雪渓

ほのかな香りと、すっきり軽い口当たり。

一合 **500** 円 (税込550円)

米本来の穏やかで膨らみのある味わい。

一合 500円(稅込550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。



白玉あんみつ 380円(税込418円)



北海道産の小豆をざらめ糖だけで炊きあげた、 こだわりの"あんこ"を使用しております。



あんみつ **320**円(税込352円)



自家製わらび餅 350円(税込385円)



バニラアイスクリーム **150**円(税込165円)



白玉ぜんざい 330円(税込363円)