

餅のような「コシ」と

独特の「つるつる感」が自慢の手延べうどん

手延べ うどん ゆめ(ぎや)の田



讃岐うどんに代表される手打ちうどんとは

全く違った製法で作られた手延べうどん。

厳選した小麦粉に、食塩水を加え、練りとコネ、

熟成とヨリを加えながら時間を掛けて引き伸ばしていく。

包丁で切ることなく一本の縄状に作り上げた手延べうどんは、

餅のような「コシ」と、独特の「つるつる感」を楽しむことができる。

創作

うどん

 超激辛 1,380円 (税込1,490円)

 激辛 1,180円 (税込1,274円)

 大辛 1,080円 (税込1,166円)

中辛 950円 (税込1,026円)

ピリ辛 890円 (税込961円)

並辛 860円 (税込928円)

 大辛以上 / スコーピオンチリパウダー使用

 中辛以下 / 韓国唐辛子、たかの爪使用



辛うどん(並辛) 860円 (税込928円)

宮崎県で有名な辛麺のタレを使用した、旨味と辛味が絶妙なうどん。

チャーシュー辛うどん(並辛)

1,210円 (税込1,306円)

むぎの里のつゆで3時間煮込んだ自慢のチャーシュー。



うどん大盛り
+150円
(税込162円)

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

創作 うどん

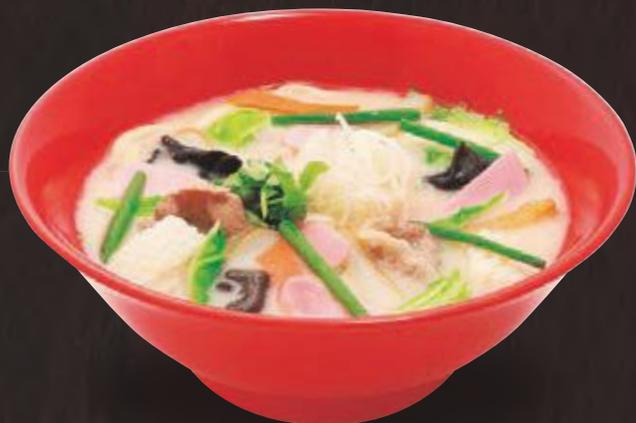


うどん大盛り
+150円
(税込162円)



スーラー
酸辣スープうどん 980円(税込1,058円)

玄米黒酢と米酢をブレンドした『酸味』と、ラー油に麻辣醬を加えた深みのある『辛さ』がたまらない一品。



長崎ちゃんぽんうどん 930円(税込1,004円)

具だくさんの食材とコラーゲン入り白湯スープ、むぎの里つゆ、鶏がらスープをブレンド。



明太クリームうどん 960円(税込1,036円)

本場博多の辛子明太子と、和風だしの利いたクリームソース。



野菜うどん 810円(税込874円)

ピリッと胡椒のさいいた、野菜たっぷり醤油仕立てのスープ



カレーうどん 910円(税込982円)

ほんのり香るスパイス、かつおだし、クリームのバランスが良い、むぎの里オリジナルのカレースープ。

洋風

うどん



ペペロンチーノうどん
キヌア添え 940円(税込1,015円)

キヌアとうどんを混ぜながら、プチプチとツルツルを同時に楽しむ新感覚うどん。チアシード、ゴジベリーも使用。

「キヌア」は良質なタンパク質やミネラル分を豊富に含む。糖質量がごはんよりも低いとされる「うどん」との組み合わせは、ダイエットに向いているとの声もある。その両方をオリーブ油、にんにく、たかの爪、むぎの里つゆで美味しく味付けした自慢の一品。



カルボナーラうどん 840円(税込907円)

パルメザンチーズと卵のクリーミーうどん。



うどんグラタン 980円(税込1,058円)

手延べうどんにたっぷりのホワイトソースとチーズをのせて焼き上げた、あつあつのえびグラタン。



ブイヤベースうどん 1,100円(税込1,188円)

トマトとにんにくの利いたパンチのあるスープに魚介類の旨味がたっぷり。



チーズフォンデュセット
1,320円(税込1,425円)

※写真はトマトソースうどんとのセットです。

トマトソースうどんをペペロンチーノうどんまたはカルボナーラうどんに変更可。



ペペロンチーノうどん



カルボナーラうどん

チーズフォンデュ単品 840円(税込907円)

野菜とバケット追加 300円(税込324円)



うどん大盛り
+150円
(税込162円)

定番

メニュー



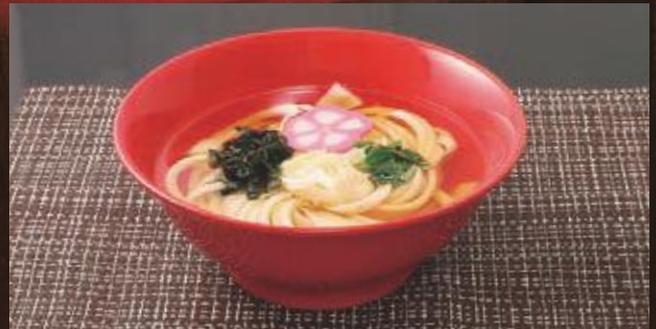
うどん大盛り
+150円
(税込162円)



天ざるうどん 920円(税込993円)



ざるうどん 460円(税込496円)



かけうどん 460円(税込496円)



釜揚げ天ぷらうどん 920円(税込993円)



釜揚げうどん 460円(税込496円)



ざるうどん(麺のみ) 380円(税込410円)



鍋焼きうどん 1,020円(税込1,101円)



天ぷら盛り合わせ 560円(税込604円)

えび天 1本 160円(税込172円)
もち天 2切 150円(税込162円)
しいたけ天 1個 100円(税込108円)

ちくわ天 2本 90円(税込97円)
なす天 1切 80円(税込86円)
かぼちゃ天 2切 60円(税込64円)

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

ごはん メニュー

天重 (小うどん付き) 980円 (税込1,058円)



ミニ天井
310円 (税込334円)



かつ重
(小うどん付き)
980円 (税込1,058円)



ミニソースかつ井
310円 (税込334円)



ねぎとろ井
(小うどん付き)
780円 (税込842円)



ミニねぎとろ井 310円 (税込334円)



ドリンクバー

- お食事とセット 230円 (税込248円)
- お子さま (小学生以下限定) 100円 (税込108円)
- 単品 (ドリンクバーのみ) 330円 (税込356円)



ごはん大盛り
+100円
(税込108円)



ごはん単品
普通200円 ミニ100円
(税込216円) (税込108円)

サイド

メニュー



えびアボカドサラダ 760円(税込820円)

10種類以上の色とりどりの野菜と、相性抜群なアボカドと小えび入りサラダ。



キヌアサラダ 680円(税込734円)

たくさんの栄養素を含むスーパーフード「キヌア」をふんだんに使ったフレッシュ野菜サラダ。



一口餃子 330円(税込356円)

鶏のから揚げ.....480円(税込518円)

フライドポテト(明太マヨソース付き).....320円(税込345円)

特製チャーシュー.....350円(税込378円)



ごま手羽揚げ(3本) 520円(税込561円)

1本追加ごとに
+160円
(税込172円)

アルコールドリンク

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)

瓶ビール(中瓶).....500円
(税込540円)

日本酒(冷・燗).....300円
(税込324円)

生酒(300ml).....700円
(税込756円)
なまぎけ

グレープフルーツサワー
.....300円(税込324円)

芋焼酎.....280円(税込302円)
(ロック・水割り・お湯割り)

麦焼酎.....280円(税込302円)
(ロック・水割り・お湯割り)

ハイボール.....300円(税込324円)

ウイスキー.....300円(税込324円)
(ロック・水割り)

レモンサワー
.....300円(税込324円)

ノンアルコール

麒麟^{ゼロイチ}零ICHI.....320円
(税込345円)

スパークリング.....500円
(税込540円)

巨峰&ベリー.....500円
(税込540円)

カシスオレンジ.....500円
(税込540円)



巨峰&ベリー スパークリング カシスオレンジ

※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。

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

Kids Menu



お子さま かけうどん

290円 (税込313円)

アレルギー情報

小麦 大豆

かけうどん又は
ラーメンを
お選びください

お子さまプレート (かけうどん)

550円 (税込594円)

アレルギー情報

卵 乳 小麦 大豆

お子さま ラーメン

290円 (税込313円)

アレルギー情報

卵 乳 小麦 大豆

デザート メニュー

わらび餅 300円 (税込324円)

食感にこだわった自家製わらび餅。

クリームぜんざい

350円 (税込378円)

白玉ぜんざいとわらび餅の組み合わせ。

白玉あんみつ 350円 (税込378円)

もちもちの白玉、抹茶アイスクリームと
特製黒蜜。

抹茶プリン 280円 (税込302円)

京都「森半」の濃厚宇治抹茶を使用。

なめらかプリン

350円 (税込378円)

自家製プリンとアイスクリーム。

2色アイス

150円 (税込162円)

バニラ・抹茶のアイスクリーム。

ドリンクバー

- お食事とセット 230円 (税込248円)
- お子さま (小学生以下限定) 100円 (税込108円)
- 単品 (ドリンクバーのみ) 330円 (税込356円)

