

 超激辛	1,230円 (税抜1,119円)
 激辛	1,180円 (税抜1,073円)
 大辛	1,130円 (税抜1,028円)
中辛	1,060円 (税抜964円)
ピリ辛	1,020円 (税抜928円)
並辛	950円 (税抜864円)
辛味なし	950円 (税抜864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) 950円 (税抜864円)

お好みの辛さをお選びいただけます

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)

1,340円 (税抜1,219円)

お好みの辛さをお選びいただけます

むぎの里のつゆで3時間煮込んだ
自慢のチャーシュー



麻婆豆腐辛うどん(並辛)

1,230円 (税抜1,119円)

お好みの辛さをお選びいただけます

トッピング

山賊焼き(ハーフ) 420円 (税抜382円)

特製チャーシュー 390円 (税抜355円)

麻婆豆腐 280円 (税抜255円)

チーズ 200円 (税抜182円)

温玉 100円 (税抜91円)



ミニ丼

ミニ天丼	350円 (税抜319円)
ミニねぎとろ丼	350円 (税抜319円)
ミニソースかつ丼	350円 (税抜319円)

大盛り・単品

うどん大盛り	170円 (税抜155円)
ごはん単品(普通)	220円 (税抜200円)
ごはん単品(ミニ)	110円 (税抜100円)

ドリンクバー

お食事とセット	250円 (税抜228円)
お子さまドリンクバー	110円 (税抜100円)
ドリンクバー単品	360円 (税抜328円)

*おこさまドリンクバーは小学生以下のお子さまに限りです。



スーラー

酸辣スープうどん 1,080円
(税抜982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。ふわふわの卵でとじた、むぎの里で一番人気のメニュー。



皿うどん

1,070円
(税抜973円)

皿うどんの本場、長崎から取り寄せたパリパリ麺に、8種類の食材が入った醤油味ベースの「餡」がたっぷり。



ミニ丼

ミニ天丼 350円 (税抜319円)
ミニねぎとろ丼 350円 (税抜319円)
ミニソースかつ丼 350円 (税抜319円)

大盛り・単品

うどん大盛り 170円 (税抜155円)
ごはん単品 (普通) 220円 (税抜200円)
ごはん単品 (ミニ) 110円 (税抜100円)

ドリンクバー

お食事とセット 250円 (税抜228円)
お子さまドリンクバー 110円 (税抜100円)
ドリンクバー単品 360円 (税抜328円)
*お子さまドリンクバーは小学生以下のお子さまに限りです。

*うどんとそばは同じ調理器具を使用しています。 *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。 *うどんをそばに変更できません。



肉うどん

温玉付き
肉大盛り (2倍)

1,010円 (税抜919円)

プラス 100円 (税抜91円)

プラス 420円 (税抜382円)

むぎの里自慢の「かけつゆ」と、信州SPF豚肉の旨みをたっぷり味わえる一品。



肉うどん 塩

温玉付き
肉大盛り (2倍)

1,010円 (税抜919円)

プラス 100円 (税抜91円)

プラス 420円 (税抜382円)

特製だしで作った塩スープはあっさりとした上品な味わい。にんにく・ブラックペッパーで味つけた信州SPF豚肉が食欲をそそる。



ミニ丼	
ミニ天丼	350円 (税抜319円)
ミニねぎとろ丼	350円 (税抜319円)
ミニソースかつ丼	350円 (税抜319円)

大盛り・単品	
うどん大盛り	170円 (税抜155円)
ごはん単品 (普通)	220円 (税抜200円)
ごはん単品 (ミニ)	110円 (税抜100円)

ドリンクバー	
お食事とセット	250円 (税抜228円)
お子さまドリンクバー	110円 (税抜100円)
ドリンクバー単品	360円 (税抜328円)

*お子さまドリンクバーは小学生以下のお子さまに限りです。



SPF豚肉

長崎ちゃんぽんうどん 1,040円 (税抜946円)

コラーゲンたっぷりの白湯スープと、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。7種類の豊富な食材は彩りも華やか。



SPF豚肉

醤油ちゃんぽんうどん 940円 (税抜855円)

ピリッと胡椒のきいた、野菜たっぷりの醤油仕立てのちゃんぽんうどん。



ミニ丼	
ミニ天丼	350円 (税抜319円)
ミニねぎとろ丼	350円 (税抜319円)
ミニソースかつ丼	350円 (税抜319円)

大盛り・単品	
うどん大盛り	170円 (税抜155円)
ごはん単品 (普通)	220円 (税抜200円)
ごはん単品 (ミニ)	110円 (税抜100円)

ドリンクバー	
お食事とセット	250円 (税抜228円)
お子さまドリンクバー	110円 (税抜100円)
ドリンクバー単品	360円 (税抜328円)

*おこさまドリンクバーは小学生以下のお子さまに限りです。

*うどんとそばは同じ調理器具を使用しています。 *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。 *うどんをそばに変更できません。



明太クリームうどん

1,060円 (税抜964円)

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



カレーうどん

980円 (税抜891円)

ほんのりスパイスがきいた昔ながらのカレー味が食欲をそそる。

トッピング

山賊焼き (ハーフ)
420円 (税抜382円)

チーズ
200円 (税抜182円)

温玉
100円 (税抜91円)



ミニ丼

ミニ天丼 350円 (税抜319円)
ミニねぎとろ丼 350円 (税抜319円)
ミニソースかつ丼 350円 (税抜319円)

大盛り・単品

うどん大盛り 170円 (税抜155円)
ごはん単品 (普通) 220円 (税抜200円)
ごはん単品 (ミニ) 110円 (税抜100円)

ドリンクバー

お食事とセット 250円 (税抜228円)
お子さまドリンクバー 110円 (税抜100円)
ドリンクバー単品 360円 (税抜328円)
*お子さまドリンクバーは小学生以下のお子さまにのみです。



SPF豚肉

あんかけうどん

1,010円 (税抜919円)

わさび醤油が香るスープにたっぷりの野菜。
ふわふわの卵とじあんかけうどん。



香りつけめん

900円 (税抜819円)

かつお節の香りが食欲をそそるアツアツのつけ汁いただく冷たいうどん。



ピリ辛

SPF豚肉



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。
お肉は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か。
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。



ミニ丼		大盛り・単品		ドリンクバー	
ミニ天丼	350円 (税抜319円)	うどん大盛り	170円 (税抜155円)	お食事とセット	250円 (税抜228円)
ミニねぎとろ丼	350円 (税抜319円)	ごはん単品 (普通)	220円 (税抜200円)	お子さまドリンクバー	110円 (税抜100円)
ミニソースかつ丼	350円 (税抜319円)	ごはん単品 (ミニ)	110円 (税抜100円)	ドリンクバー単品	360円 (税抜328円)

*お子さまドリンクバーは小学生以下のお子さまに限りません。

*うどんとそばは同じ調理器具を使用しています。 *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。 *うどんをそばに変更できません。



鍋焼きうどん

1,100円 (税抜1,000円)

手延べうどんとつゆのおいしさが際立つシンプルな一品。
心も体も温まるうどんの定番。



田舎味噌煮込みうどん 1,010円 (税抜919円)

豚肉とささがきごぼうに生姜がアクセント。
ほっとする味わいの田舎風味仕立てのうどん。



ミニ丼		大盛り・単品		ドリンクバー	
ミニ天丼	350円 (税抜319円)	うどん大盛り	170円 (税抜155円)	お食事とセット	250円 (税抜228円)
ミニねぎとろ丼	350円 (税抜319円)	ごはん単品 (普通)	220円 (税抜200円)	お子さまドリンクバー	110円 (税抜100円)
ミニソースかつ丼	350円 (税抜319円)	ごはん単品 (ミニ)	110円 (税抜100円)	ドリンクバー単品	360円 (税抜328円)

*お子さまドリンクバーは小学生以下のお子さまに限りです。

*うどんとそばは同じ調理器具を使用しています。 *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。 *うどんをそばに変更できません。



天ざるうどん 1,020円 (税抜928円)

茹でたてのうどんのおいしさが一段と引き立つ一品。
揚げたてのサクサク天ぷらも格別。

つゆ
おかわり
できます

ざるうどん 530円 (税抜482円)
1枚追加 330円 (税抜300円)

つゆ
おかわり
できます



釜揚げ天ぷらうどん

1,020円 (税抜928円)

釜から直接引き上げたアツアツのうどんは、うどんを蒸らす直前しか味わえない独特の食感。

※茹で上がりまでお時間がかかる場合があります。

つゆ
おかわり
できます

釜揚げうどん 530円 (税抜482円)

※茹で上がりまでお時間がかかる場合があります。

つゆ
おかわり
できます



えび天うどん 900円 (税抜819円)



かけうどん 530円 (税抜482円)



ミニ丼

ミニ天丼 350円 (税抜319円)
ミニねぎとろ丼 350円 (税抜319円)
ミニソースかつ丼 350円 (税抜319円)

大盛り・単品

うどん大盛り 170円 (税抜155円)
ごはん単品 (普通) 220円 (税抜200円)
ごはん単品 (ミニ) 110円 (税抜100円)

ドリンクバー

お食事とセット 250円 (税抜228円)
お子さまドリンクバー 110円 (税抜100円)
ドリンクバー単品 360円 (税抜328円)
*おこさまドリンクバーは小学生以下のお子さまに限りです。

二八そば

信州産そば粉使用



天ざるそば 1,200円 (税抜1,091円)
揚げたてサクサクの天ぷらと、風味豊かなむぎの里自慢のつゆで味わう。

つゆ
おかわり
できます



えび天冷やしおろしそば 1,180円 (税抜1,073円)
サクサクのえび天と二八そばを大根おろしでさっぱりと味わう。

ざるそば 840円 (税抜764円)



ミニ丼	
ミニ天丼	350円 (税抜319円)
ミニねぎとろ丼	350円 (税抜319円)
ミニソースかつ丼	350円 (税抜319円)

大盛り・単品	
そば大盛り	330円 (税抜300円)
ごはん単品 (普通)	220円 (税抜200円)
ごはん単品 (ミニ)	110円 (税抜100円)

ドリンクバー	
お食事とセット	250円 (税抜228円)
お子さまドリンクバー	110円 (税抜100円)
ドリンクバー単品	360円 (税抜328円)

*お子さまドリンクバーは小学生以下のお子さまに限りです。



天重 (小うどん付き)

1,120円 (税抜1,019円)

えびや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。
タレはむぎの里の自信作。

小うどん



かつ重 (小うどん付き)

1,080円 (税抜982円)

お肉の食感が口いっぱいに広がるように、やわらかく仕上げた
かつが人気の一品。

小うどん



ローストビーフ丼
(小うどん付き)

1,210円 (税抜1,100円)

小うどん



ねぎとろ丼
(小うどん付き)

970円 (税抜882円)

小うどん

ごはん大盛り



110円
(税抜100円)

うどん大盛り



170円
(税抜155円)

ドリンクバー



お食事とセット 250円 (税抜228円)
お子さまドリンクバー 110円 (税抜100円)
ドリンクバー単品 360円 (税抜328円)

*お子さまドリンクバーは小学生以下のお子さまに限りです。

*うどんとそばは同じ調理器具を使用しています。 *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。 *うどんをそばに変更できません。



ペペロンチーノうどん
キヌア添え

1,040円 (税抜946円)



パスタで有名なペペロンチーノをむぎの里
自慢の手延べうどんと洋風にアレンジ。



カルボナーラうどん

930円 (税抜846円)

パルメザンチーズと卵のクリーミーな洋風うどん。



ミニ丼	
ミニ天丼	350円 (税抜319円)
ミニねぎとろ丼	350円 (税抜319円)
ミニソースかつ丼	350円 (税抜319円)

大盛り・単品	
うどん大盛り	170円 (税抜155円)
ごはん単品 (普通)	220円 (税抜200円)
ごはん単品 (ミニ)	110円 (税抜100円)

ドリンクバー	
お食事とセット	250円 (税抜228円)
お子さまドリンクバー	110円 (税抜100円)
ドリンクバー単品	360円 (税抜328円)

*おこさまドリンクバーは小学生以下のお子さまに限りです。

おつまみ メニュー



ひれかつ煮
750円 (税抜682円)



チーズ包み揚げ 330円 (税抜300円)



鶏の唐揚げ 530円 (税抜482円)



※ケチャップへ変更可

明太ポテト 350円 (税抜319円)



一口餃子 350円 (税抜319円)



キヌアとローストビーフの
パワーサラダ 860円 (税抜782円)



ミニサラダ
200円 (税抜182円)



砂肝の塩焼き
400円 (税抜364円)



ねぎとろユッケ 530円 (税抜482円)



和風サラダ 400円 (税抜364円)



ごま手羽揚げ(3本)
570円(税抜519円)
1本追加 180円(税抜164円)

山賊焼き 750円(税抜682円)

ハーフ 420円(税抜382円)

※ハーフサイズはサラダが付きません

松本名物の「山賊焼き」をむぎの里風にアレンジ。にんにくのきいたむぎの里特製タレに漬けた鶏の一枚肉はボリューム満点。



天ぷら盛り合わせ
650円(税抜591円)

天ぷら単品

えび天 1尾 190円
(税抜173円)

キス天 1尾 110円
(税抜100円)

もち天 2切 170円
(税抜155円)

しいたけ天 1個 110円
(税抜100円)

ちくわ天 2本 100円
(税抜91円)

なす天 1切 90円
(税抜82円)

かぼちゃ天 2切 70円
(税抜64円)

※天つゆご利用の方は係の者にお申し付けください

定食セット(ごはん・小うどん) 440円(税抜400円)

ビール



生ビール(中ジョッキ) 550円
(税抜500円)

生ビール(グラス) 330円
(税抜300円)

瓶ビール(中瓶) 550円
(税抜500円)

焼酎



芋焼酎 330円
(ロック・水割り・お湯割り)
(税抜300円)

麦焼酎 330円
(ロック・水割り・お湯割り)
(税抜300円)

カクテル



レモンサワー 330円
(税抜300円)

グレープフルーツサワー 330円
(税抜300円)

日本酒



日本酒(冷・燗) 330円
(税抜300円)

なまざけ
生酒(300ml) 770円
(税抜700円)

ウイスキー



ハイボール 330円
(税抜300円)

ウイスキー 330円
(ロック・水割り)
(税抜300円)

ノンアルコール



ゼロイチ
キリン零ICHI 360円
(税抜327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。

*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。

お子さま

メニュー

お子さまに紙エプロンをご用意できます

*お子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。



お子さまプレート 600円 (税抜545円)
(かけうどん/ラーメン)

カレーに変更もできるよ
プラス 100円 (税抜91円)



お子さまかけうどん 320円 (税抜291円)



お子さまラーメン 320円 (税抜291円)



お子さまカレー 430円 (税抜391円)

お子さまドリンクバー 110円 (税抜100円)

*小学生以下のお子さまに限りです。
*3歳以下は無料です。

アレルギー表示

◎お子さまプレート

	卵	乳	小麦	大豆
うどん			○	
ポテト				○
唐揚げ	○	○	○	○
ウインナー			○	○
ゼリー				

◎お子さまかけうどん

	卵	乳	小麦	大豆
うどん			○	
ゼリー				

◎お子さまラーメン

	卵	乳	小麦	大豆
麺	○	○	○	
スープ			○	○
なると	○			
ゼリー				

◎お子さまカレー

	卵	乳	小麦	大豆
カレー				
ゼリー				



白玉あんみつ
480円 (税抜437円)

もちもちの白玉を抹茶アイスクリームと一緒に特製黒蜜で味わう人気の一品。



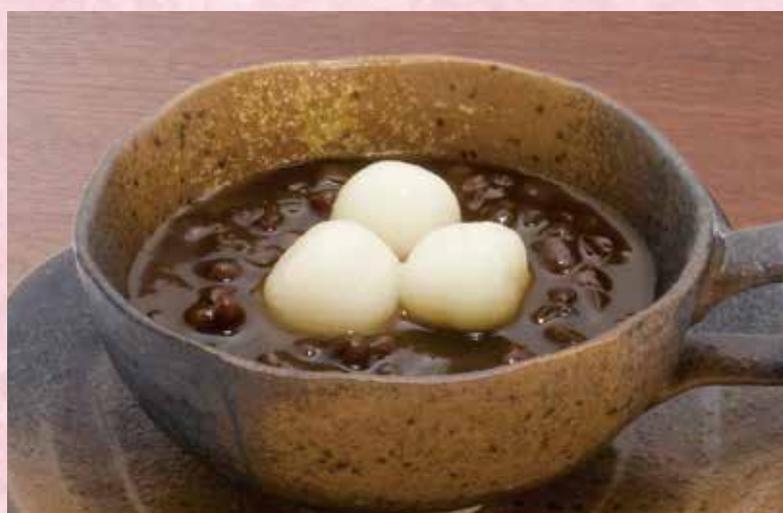
なめらかプリン
500円 (税抜455円)

こだわりの手作りプリンにアイスクリームとイチゴソースをのせた一品。



抹茶プリン
430円 (税抜391円)

京都「森半」の宇治抹茶を使用した濃厚な抹茶プリン。



白玉ぜんざい
430円 (税抜391円)

優しい甘みがホッとする、あたたかいデザート。



2色アイス
170円 (税抜155円)

バニラ・抹茶の中から好きな味を2つ選べる。



シークワサーヨーグルト
480円 (税抜437円)

爽やかな酸味のあるすっきりとした味わい。