

創作

うどん

🔥 超激辛 1,380円(税込1,518円)

🔥 激辛 1,180円(税込1,298円)

🔥 大辛 1,080円(税込1,188円)

中辛 950円(税込1,045円)

ピリ辛 890円(税込979円)

並辛 860円(税込946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

辛さLEVEL

スコーピオン
チリパウダー



韓国唐辛子



たかの爪



辛うどん(並辛)860円(税込946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)

1,210円(税込1,331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。



うどん大盛り
+150円
(税込165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165円)



スーラー
酸辣スープうどん 980円(税込1,078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」がたまらない一品。



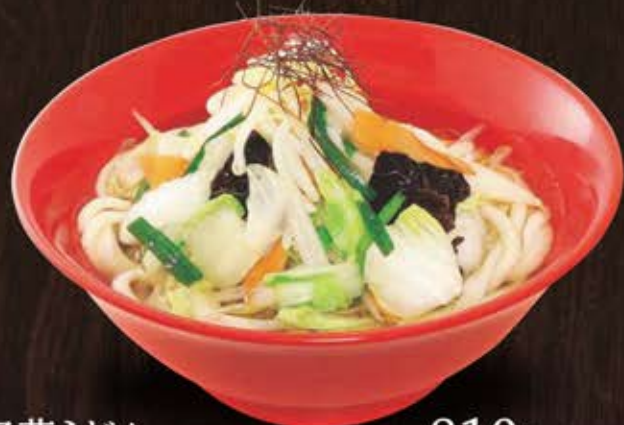
長崎ちゃんぽんうどん 930円(税込1,023円)

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。



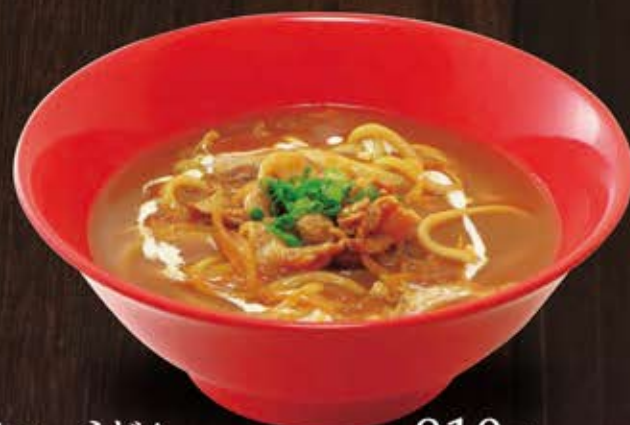
明太クリームうどん 960円(税込1,056円)

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891円)

ピリッと胡椒のきいた、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1,001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1,034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924円)

パルメザンチーズと卵のクリーミーうどん。



ブイヤベースうどん

1,100円(税込1,210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。



うどん大盛り
+150円
(税込165円)

洋風 うどん

チーズフォンデュセット

1,320円(税込1,452円)



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。

※写真はトマトソースうどん
とのセットです。



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924円)

野菜とバケット追加

300円(税込330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。

うどんグラタン

980円(税込1,078円)

ドリンクバー

●お食事とセット

230円(税込253円)

●お子さま(小学生以下限定)

100円(税込110円)

●単品(ドリンクバーのみ)

330円(税込363円)



定番

メニュー



うどん大盛り
+150円
(税込165円)



天ざるうどん 940円(税込1,034円)



ざるうどん

460円(税込506円)



かけうどん

460円(税込506円)



釜揚げ天ぷらうどん

940円(税込1,034円)



釜揚げうどん

460円(税込506円)



ざるうどん(麺のみ)

380円(税込418円)



鍋焼さうどん

1,030円(税込1,133円)



天ぷら盛り合わせ

580円(税込638円)

えび天 1本 170円(税込187円)

もち天 2切 150円(税込165円)

しいたけ天 1個 100円(税込110円)

ちくわ天 2本 90円(税込99円)

なす天 1切 80円(税込88円)

かぼちゃ天 2切 60円(税込66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。



天重(小うどん付き) 1,010円(税込1,111円)



ミニ天井
310円(税込341円)



かつ重
(小うどん付き)
980円(税込1,078円)



ミニソースかつ井
310円(税込341円)

ねぎとろ井
(小うどん付き)
780円(税込858円)



ミニねぎとろ井 310円(税込341円)

ドリンクバー

- お食事とセット—————230円(税込253円)
- お子さま(小学生以下限定)——100円(税込110円)
- 単品(ドリンクバーのみ)————330円(税込363円)



ごはん大盛り
+100円
(税込110円)



ごはん単品
普通200円 ミニ100円
(税込220円) (税込110円)

サイド

メニュー



えびアボカドサラダ 760円(税込836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748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363円)

鶏のから揚げ 480円(税込528円)

フライドポテト(明太マヨソース付き)
320円(税込352円)

特製チャーシュー 350円(税込385円)



ごま手羽揚げ(3本) 520円(税込572円)

1本追加ごとに
+160円
(税込176円)

アルコールドリンク

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)

瓶ビール(中瓶) 500円
(税込550円)

日本酒(冷・燗) 300円
(税込330円)

生酒(300ml) 700円
(税込770円)
なまぎけ

グレープフルーツサワー 300円(税込330円)

芋焼酎 280円(税込308円)
(ロック・水割り・お湯割り)

麦焼酎 280円(税込308円)
(ロック・水割り・お湯割り)

ハイボール 300円(税込330円)

ウイスキー 300円(税込330円)
(ロック・水割り)

レモンサワー 300円(税込330円)

ノンアルコール

麒麟^{ビロイチ}零^{ゼロ}ICHI 320円
(税込352円)

スパークリング 500円
(税込550円)

巨峰&ベリー 500円
(税込550円)

カシスオレンジ 500円
(税込550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319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605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319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330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385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385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308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385円)

自家製プリンとアイスクリーム。

2色アイス

150円(税込165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253円)
- お子さま(小学生以下限定)——100円(税込110円)
- 単品(ドリンクバーのみ)————330円(税込363円)

