

季節の
おすすめメニュー



万願寺唐辛子と夏野菜の
冷しごまだれうどん
890円(税込961円)
ミニ井付 1,190円(税込1,285円)

たっぷりのごまをすりおろし、隠し味の西京みそでまろやかなごまだれに仕上げました。

※写真はミニねぎとろ井付です



万願寺唐辛子の 特天ざるうどん
1,080円(税込1,166円)
大盛りうどん プラス 100円(税込108円)

まんがんじ
万願寺唐辛子



大正末期、京都の舞鶴市万願寺地区で、伏見唐辛子と外国系大型唐辛子の交雑種として万願寺唐辛子は生まれたと言われています。万願寺地域では万願寺甘とうと名づけられ、自家用として栽培されていました。全長13~17センチの巨大な形で唐辛子の王様ともいえる風格をもち、辛みはなかく芳香と甘みがあり、肉厚で柔らかく青臭さも少ない京都の伝統野菜です。

万願寺唐辛子の栄養成分は、ビタミンAやビタミンCが多く含まれ、特にビタミンAはピーマンの2倍含まれていると言われ、夏場のビタミン補給に最適です。又食欲増加効果のカプサイシン類も多く含まれているようです。



とん
万願寺唐辛子の 豚しゃぶうどん
1,100円(税込1,188円)
ミニ井付 1,400円(税込1,512円)

京野菜の万願寺唐辛子など野菜の素揚げと、自家製のぼん酢風つゆが食欲をそそります。

別添の特製辛みそを加えてお召し上がり下さい。

※写真はミニとろろ井付です。