

店長のおすすめ

万願寺唐辛子を
むぎの里特製「ピリ辛肉味噌」と
一緒にお召し上がり下さい。



※写真はミニとろろ井付です。

辛 万願寺唐辛子の
ピリ辛肉味噌うどん
950円 (税込1,026円)
ミニ井付 1,250円 (税込1,350円)

万願寺唐辛子は甘唐辛子の一種で、京都府舞鶴市の万願寺地区で生まれた「京野菜」の一つです。その万願寺唐辛子など数種類の夏野菜の素揚げと自家製ピリ辛肉味噌をのせました。特製ラー油タレにからめてお召し上がり下さい。

◆一緒にいかがですか

ミニ井各種
300円 (税込324円)



ミニたれかつ井



ミニ天井



ミニねぎとろ井



ミニとろろ井



セットさらだ
120円 (税込129円)

※食材は季節により異なる場合がございます。器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。※当店では共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。



※写真はミニとろろ井付です。

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)

万願寺唐辛子など数種類の野菜の素揚げをのせました。たっぷりのごまをすりおろし、隠し味の西京みそでまるやかなごまだれに仕上げました。

季節の
おすすめメニュー



特天ざるうどん
1,080円 (税込1,166円)
大盛り プラス 100円 (税込108円)

京都の農家さんから送ってもらった万願寺唐辛子と南瓜や茄子の夏野菜、そして海老とキスを天ぷらにしました。つるつるしたのど越しと、もちもちした歯ごたえの手延べうどんと一緒に楽しみ下さい。

※各メニュー内容は店舗によって異なる場合がございます。