



うどん雑炊

800円(税込880円)

うどんとご飯を、鶏肉やきのこなどの野菜と一緒に煮込み卵でとじました。体にやさしく、しかも満足度いっぱいの一品。



※写真はミニ天井付です。

田舎味噌煮込みうどん

830円(税込913円)

ミニ井付 1,130円 (税込1,243円)

かつおだしのつゆに牛蒡と生姜の風味。麹味噌を使い、田舎風の煮込みうどんに仕上げました。



※写真はミニねぎとろ井付です。

皿うどん

890円(税込979円)

ミニ井付 1,190円 (税込1,309円)

皿うどんの本場、長崎から取り寄せたパリパリ麺に、8種類の具材が入った醤油味ベースの「餡」をかけました。



※写真はミニご飯付です。

すき焼き風 肉うどん

850円(税込935円)

ミニご飯付 950円 (税込1,045円)

ミニ井付 1,150円 (税込1,265円)

豚肉を野菜や仙台麩と一緒に、すき焼き風に仕上げました。溶き卵につけてお召し上がり下さい。



※写真はミニ天井付です。

酸辣スープうどん

980円(税込1,078円)

ミニ井付 1,280円 (税込1,408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」がたまらない逸品です。ふわふわの卵でとじた、むぎの里で一番人気の商品です。



特選鍋焼きうどん

980円(税込1,078円)

ミニ井付 1,280円 (税込1,408円)

※写真はミニねぎとろ井付です。

◆一緒にいかがですか

ミニ井各種
300円 (税込330円)



ミニたれかつ井



ミニ天井



ミニねぎとろ井



ミニとろ井



セットさらだ
120円 (税込132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。



ちゃんぽんうどん
790円(税込869円)

ミニ丼付 1,090円 (税込1,199円)

「むぎの里」自慢のかけつゆを、たっぷりの野菜とピリッと胡椒をきかせた醤油仕立てのスープでお楽しみ下さい。

※写真はミニとろろ丼付です。



チゲちゃんぽんうどん
800円(税込880円)

ミニ丼付 1,100円 (税込1,210円)

醤油味ベースのつゆに、豆板醤とコチジャンの辛さがたまらないちゃんぽんうどんです。

※写真はミニ天丼付です。



長崎ちゃんぽんうどん
900円(税込990円)

ミニ丼付 1,200円 (税込1,320円)

コラーゲンが嬉しい白湯スープと、「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です。7種類の具材と一緒にどうぞ。

※写真はミニねぎとろ丼付です。



あんかけうどん
890円(税込979円)

ミニ丼付 1,190円 (税込1,309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です。

※写真はミニねぎとろ丼付です。

◆一緒にいかがですか

ミニ丼各種
300円 (税込330円)



ミニたれかつ丼



ミニ天丼



ミニねぎとろ丼



ミニとろろ丼



セットさらだ
120円 (税込132円)



※写真はミニご飯付です。

かつお
鰹だしの 和風カレーうどん
750円(税込825円)

ミニご飯付 850円 (税込935円)
ミニ丼付 1,050円 (税込1,155円)

あっさりとした和風のスープに仕上げました。
鰹風味をお楽しみ下さい。



※写真はミニねぎとろ丼付です。

天ぷらうどん
790円(税込869円)
ミニ丼付 1,090円 (税込1,199円)

昆布とかつおの自慢のだし汁で、揚げたての
天ぷらと一緒に手延べうどんをどうぞ。



※写真はミニとろろ丼付です。

ゆず塩うどん
700円(税込770円)
ミニ丼付 1,000円 (税込1,100円)

鶏肉を煮込んだスープに、塩麹を加えました。
あっさりとした塩味のスープを、柚子と胡椒の香りでお楽しみください。



※写真はミニ天丼付です。

かけうどん
380円(税込418円)
ミニ丼付 680円 (税込748円)



※写真はミニねぎとろ丼付です。

大判きつねうどん
460円(税込506円)
ミニ丼付 760円 (税込836円)

◆一緒にいかがですか

ミニ丼各種
300円 (税込330円)



ミニたれかつ丼



ミニ天丼



ミニねぎとろ丼



ミニとろろ丼



セットさらだ
120円 (税込132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。



釜あげ天ぷらうどん

890円(税込979円)

うどん大盛り プラス 100円 (税込110円)

釜から直接引き上げたあつあつのうどんは、うどんを蒸らす直前しか味わえない、独特の食感です。



もりうどん

一枚 380円(税込418円)

二枚 580円(税込638円)

三枚 780円(税込858円)

手延べうどんの、つるつるとしたのど越しと、もちもちした歯ごたえ、小麦の風味を楽しめます。三日間かけて、丁寧にアクをとりながら仕上げた「つけつゆ」でどうぞ。

※写真はもりうどん二枚です。



天ざるうどん

890円(税込979円)

うどん大盛り プラス 100円 (税込110円)

茹でたてのうどんの美味しさが一段と引き立ちます。揚げたてのサクサク天ぷらと一緒にいかがですか。

※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。



冷し天おろしうどん

830円(税込913円)

ミニ丼付 1,130円 (税込1,243円)

揚げたての海老天ぷらに、ゆず唐辛子のおろしがアクセント。千鳥酢のまろやかな酸味が食欲をそそる風味豊かなかけつゆでどうぞ。

※写真はミニねぎとろ丼付です。



香りつけめん

700円(税込770円)

ミニ丼付 1,000円 (税込1,100円)

うどん大盛り プラス 100円 (税込110円)

かつお節の香りが食欲をそそるあつあつのつけ汁で、冷たいうどんをお召し上がりください。

◆一緒にいかがですか

ミニ丼各種
300円 (税込330円)



ミニたれかつ丼



ミニ天丼



ミニねぎとろ丼



ミニとろろ丼



セットさらだ
120円 (税込132円)



※写真は茶碗蒸し付です。

天重 (小うどん付)
980円(税込1,078円)

茶碗蒸し付 1,180円 (税込1,298円)

揚げたての海老天ふらと野菜天ふらの美味しさが引き立つ、
 ちょっと豪華な天重はいかがですか。



※写真は茶碗蒸し付です。

天井 (小うどん付)
750円(税込825円)

茶碗蒸し付 950円 (税込1,045円)



※写真は茶碗蒸し付です。

ひれかつ丼 (小うどん付)
850円(税込935円)

茶碗蒸し付 1,050円 (税込1,155円)



※写真は茶碗蒸し付です。

天ぷらご飯 (小うどん付)
880円(税込968円)

茶碗蒸し付 1,080円 (税込1,188円)



※写真は茶碗蒸し付です。

まぐろ漬け丼 (小うどん付)
980円(税込1,078円)

茶碗蒸し付 1,180円 (税込1,298円)



※写真は茶碗蒸し付です。

ひれかつ煮膳 (小うどん付)
980円(税込1,078円)

茶碗蒸し付 1,180円 (税込1,298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。