

季節の
おすすめメニュー



※写真はミニとろろ井付です。

桜えびとキャベツのあさりうどん

980円(税込1,058円)

ミニ井付 1,280円 (税込1,382円)

あさりの旨味あふれる白湯(パイタン)スープにガーリックでスパイスをきかせた人気の季節限定メニューです。隠し味に白みそを使い、たっぷりのあさりを釜揚げ桜えびの香りと一緒に味わっていただきたい逸品です。



※写真はミニとろろ井付です。

四川風 ピリ辛タンタンうどん

1,080円(税込1,166円)

ミニ井付 1,380円 (税込1,490円)

老化抑制作用のあるゴマと新陳代謝を即す唐辛子をタップリに加え、むぎの里特製の刺激的な味に仕上げました。



※写真はミニねぎとろ井付です。

ごま味噌つけめん

900円(税込972円)

ミニ井付 1,200円 (税込1,296円)

うどん大盛り プラス 100円 (税込108円)

甘味と芳香が身上的西京みそに、たっぷりのすりごまを加え、まるやかで風味豊かなつゆに仕上げました。鶏のささみ天ぷらや野菜と一緒に召し上がり下さい。



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)

手延べうどんの、つるつるしたのど越しと、もちもちした歯ごたえ、そして小麦の風味を楽しめます。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。