

店長のおすすめ

万願寺唐辛子を
むぎの里特製ゆずぽん酢で
お召し上がり下さい。



※写真はミニとろろ井付です。



特製ゆずぽん酢で食べる
万願寺唐辛子の鶏そぼろうどん

980円(税込1,058円)

ミニ井付 1,280円 (税込1,382円)

万願寺唐辛子など数種類の夏野菜の素揚げと、あっさりヘルシーな鶏そぼろと一緒にピリ辛ゆずぽん酢でお召し上がり下さい。果皮のオイル成分をしっかりとふくんで、ゆずの香りと風味豊かな大分県産ゆずを使用しています。

◆一緒にいかがですか

ミニ井各種
300円 (税込324円)

セットさらだ
120円 (税込129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



※写真はミニねぎとろ井付です。

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)

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。

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)

京都の農家と契約して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。

※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。