



※写真はミニとろろ井付です。

季節の  
おすすめメニュー

桜えびとキャベツのあさりうどん

1,000円(税込1,080円)

ミニ井付 1,300円 (税込1,404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。



※写真はミニねぎとろ付です。

彩り野菜の  
スパイシーキーマカレーうどん

980円(税込1,058円)

ミニ井付 1,280円 (税込1,382円)

コク旨、秘伝スパイス、和風だしの札幌スープカレーの人気店 GARAKU監修の第3段、キーマカレーうどんです。スパイシーなキーマカレーに、GARAKU秘伝のスパイスが食欲をそそります。むぎの里特製の手延べうどんと一緒に召し上がってください。



※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ってください。



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。