



※写真はミニとろろ丼付です。

京の 九条ねぎうどん

890円 (税込979円)

ミニ丼付 1,190円 (税込1,309円)

九条ねぎ

京都の風土が育んだ九条ねぎは、長くて深いみどりの葉の部分が柔らかく風味が豊かで、内部にぬめりが多いのが特徴です。そのぬめりがねぎの甘味を増し、体を暖める働きがあると言われ、ビタミンB1、B2、Cを含み、刺激成分の硫化アリルとB1が結びつき、青々とした葉先は、カロチンを含有し、消化・吸収を促進すると言われています。

季節の
おすすめメニュー



※写真はミニとろろ丼付です。



野菜たっぷり 激辛白湯うどん

980円 (税込1,078円)

ミニ丼付 1,280円 (税込1,408円)

追加辛味 プラス 100円 (税込110円)

たっぷりの野菜に、刺激的な唐辛子の辛味とうまみたっぷりのスープが相まってくせになる美味しさです。



※写真はミニたれかつ丼付です。

西京みそ仕立ての ふんわり真薯うどん

980円 (税込1,078円)

ミニ丼付 1,280円 (税込1,408円)

九条ねぎを、甘口の西京みそでやさしい味に仕上げました。やわらかく甘い京都の九条ねぎを、自身魚のふんわりしんじょうと一緒に楽しみ頂けます。

九条ねぎは京都の契約農家から直接送ってもらっています。諸事情により、入荷が遅れ品切れする場合がありますのでご了承ください。



10月16日
販売開始予定

※写真はミニとろろ丼付です。

とろ〜りチーズのトマトうどん

1,100円 (税込1,210円)

ミニご飯付 1,200円 (税込1,320円)

ミニ丼付 1,400円 (税込1,540円)

イタリア産の真っ赤に完熟したサンマルツァーノ種やロマーノ種といった甘味が強く果肉のしっかりしたトマトを、昆布と削り節の風味たっぷりのだしで和風に仕上げました。さらに国産のフレッシュトマトを加え、にんにくで炒めた玉葱、牛肉、輪切り唐辛子を入れて煮込み、仕上げにチーズをのせ、マイルドに仕上げました。

GARAKU監修

札幌スープカレーうどん



10月16日
販売開始予定

札幌スープカレーうどん

ご飯付 1,150円 (税込1,265円)

札幌名物スープカレーとむぎの里のうどんのコラボレーションが実現しました。コク旨、秘伝スパイス、和風だしの札幌の人気店GARAKU監修のスープカレーうどんです。

むぎの里のうどんを楽しんで頂いた後に、一口分のライスをスプーンにのせ、スープに浸して食べてみて下さい。食べ進んだ最後は、スープヘライスを投入することで、最後の一滴までスープを味わうことができます。



札幌スープカレー専門店
GARAKU
札幌市中央区南2条西2丁目6-1
おくらビルB1 北側入口



備長炭の炭火で炙って香ばしく
仕上げた売切御免の
GARAKUの人気No.1カレー
とろろ炙り焼魚煮



スープカレー
GARAKU
店主 福生雅寿氏

いまや、札幌で大人気のスープカレー。行列のできる「札幌スープカレー専門店GARAKU」の店主がプロデュースしました。スパイスは、「GARAKU」で使用している秘伝のスパイスを、香りが損なわないように、福生氏が自ら調整してくれたものを使用しております。札幌スープカレー専門店の中でも注目のお店「GARAKU」にも、ぜひ足を運んでみて下さい。



スマートフォン版

携帯電話サイトから、GARAKUの最新情報が見られます。



モバイル版

お鍋で体の芯から



上鍋メニュー

ポックポック

2020年1月中旬
販売開始予定

手づくり豆腐のため、
数に限りがございます。



スンドゥブ
純豆腐風 うどん雑炊
1,150円(税込1,265円)

韓国の鍋料理のひとつ、スンドゥブ・チゲをむぎの里風にアレンジしました。コチジャンと唐辛子で仕上げた醤油ベースのスープに、手づくりの豆腐をたっぷり加えたうどん雑炊です。

※食材は時期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。