



※写真はミニねぎとろ井付です。

うま辛白湯うどん
980円(税込1,078円)
 ミニ井付 1,280円 (税込1,408円)

たっぷりの野菜と、白湯(パイタン)スープ。米麴をふんだんに使った上品な甘味の西京みそをベースに、数種類の辛味を加えた風味豊かなうま辛味噌と一緒に召し上がってください。

季節の
 おすすめメニュー



※写真はミニねぎとろ井付です。

大海老鍋焼きうどん
1,250円(税込1,375円)
 ミニ井付 1,550円 (税込1,705円)

この季節になると、日本人の遺伝子に組み込まれているかのように食さずにはいられなくなる「鍋焼きうどん」。

利尻昆布とかつおなど数種類の削り節を使い、毎日お店でだしを取る、風味ゆたかな甘つゆ。澄んだつゆに包まれた手延べうどんと沢山の具材たちを目にすると、なぜか穏やかな気持ちになってしまいますね。



※写真はミニとろろ井付です。

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)
 ミニ井付 1,400円 (税込1,540円)

イタリア産の完熟したサンマルツア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、仕上げにステップンチーズをのせて、とろ〜りとマイルドに仕上げました。

トマトとチーズの相性がたまらない、季節限定メニューです。

数量限定販売



手づくり豆腐のため、品切れになる場合がございます。

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。