



※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

1,228円(税込1,350円)

ミニご飯付 プラス 100円 (税込 110円)

ミニ井付 プラス 300円 (税込 330円)

イタリア産の完熟したサンマルツァーノ種やローマ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。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。

季節の
おすすめメニュー



手づくり豆腐のため、数に限りがございます。

スンドゥップ 純豆腐風 うどん雑炊

1,346円(税込1,480円)

韓国の鍋料理のひとつ、スンドゥップ・チゲをむぎの里風アレンジしました。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。



※写真はミニねぎとろ井付です。

大海老鍋焼きうどん

1,428円(税込1,570円)

ミニ井付 プラス 300円 (税込 330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。



札幌スープカレーうどん

ご飯付 1,228円(税込1,350円)

札幌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、和風ダシの札幌の人気店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ください。食べ進んだ最後は、スープヘライス投入することで、最後の一滴までスープを味わうことができます。



スープカレー GARAKU

札幌市中央区南2条西2丁目6-1
おくむらビルB1 北側入口