



※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

1,080円(税込1,166円)

ミニご飯付 1,180円 (税込1,274円)

ミニ井付 1,380円 (税込1,490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。

◆ご一緒にいかがですか

ミニ井各種
300円 (税込324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

セットさらだ
120円 (税込129円)



※写真はミニねぎとろ井付です。

ごま味噌つけめん

890円(税込961円)

ミニ井付 1,190円 (税込1,285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り下さい。



※写真はミニとろろ井付です。

ばいたん
野菜たっぷり 肉味噌白湯うどん
950円 (税込1,026円)

ミニ井付 1,250円 (税込1,350円)

たっぷりの野菜を炒め、ガーリックと特製ラー油でスパイスをきかせたスープに仕上げました。むぎの里特製のピリ辛肉味噌との相性もピッタリ。



九条ねぎの 親子丼

850円(税込918円)

茶碗蒸し付 1,050円 (税込1,134円)

九条ねぎは、京都の契約農家から直接もっています。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。

11月中旬販売開始予定です。九条ねぎを使用したメニューは、



京の 九条ねぎうどん

850円 (税込918円)

ミニ丼付 1,150円 (税込1,242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。



純豆腐風 うどん雑炊は、12月中旬販売開始予定です。

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
1,100円(税込1,188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に仕上げました。

◆一緒にいかがですか

ミニ丼各種
300円 (税込324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

セットさらだ
120円 (税込129円)

