



釜あげ天ぷらうどん
1,000円 (税込 1,100円)
 うどん大盛り プラス 100円 (税込 110円)

釜から直接引き上げたあつあつのうどんは、うどんを蒸らす直前しか味わえない独特の食感です。



もりうどん
 一枚 **446円** (税込 490円)
 二枚 **646円** (税込 710円)
 三枚 **846円** (税込 930円)

手延べうどんの、つるつるとしたのど越しと、もちもちした歯ごたえ、小麦の風味を楽しめます。三日間かけて、丁寧にアクをとりながら仕上げた「つけつゆ」でどうぞ。

※写真はもりうどん二枚です。



天ざるうどん
1,000円 (税込 1,100円)
 うどん大盛り プラス 100円 (税込 110円)

茹でたてのうどんの美味しさが一段と引き立ちます。揚げたてのサクサク天ぷらと一緒にいかがですか。



香りつけめん
800円 (税込 880円)
 ミニ丼付 プラス 300円 (税込 330円)
 大盛りうどん プラス 100円 (税込 110円)

※写真はミニねぎとろ丼付です。



※写真はミニねぎとろ丼付です。

冷し天おろしうどん
955円 (税込 1,050円)
 ミニ丼付 プラス 300円 (税込 330円)

揚げたての海老天ぷらに、ゆず唐辛子のおろしがアクセント。千鳥酢のまろやかな酸味が食欲をそそる風味豊かなかけつゆでどうぞ。

◆一緒にいかがですか

ミニ丼各種
300円 (税込 330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



※写真はミニとろろ丼付です。

ちゃんぽんうどん
882円 (税込 970円)

ミニ丼付 プラス 300円 (税込 330円)

「むぎの里」自慢のかけつゆを、たっぷりの野菜とピリッと胡椒をきかせた醤油仕立てのスープでお楽しみ下さい。



※写真はミニ天丼付です。

 チゲちゃんぽんうどん
910円 (税込 1,000円)

ミニ丼付 プラス 300円 (税込 330円)

醤油味ベースのつゆに、豆板醤とコチジャンの辛さがたまらないちゃんぽんうどんです。



※写真はミニねぎとろ丼付です。

あんかけうどん
1,000円 (税込 1,100円)

ミニ丼付 プラス 300円 (税込 330円)

わさび醤油が香るスープにたっぷりの野菜、ふわふわの卵とじあんかけうどんです。



※写真はミニねぎとろ丼付です。

長崎ちゃんぽんうどん
1,019円 (税込 1,120円)

ミニ丼付 プラス 300円 (税込 330円)

コラーゲンが嬉しい白湯スープと、「むぎの里」自慢の「かけつゆ」で作ったちゃんぽんスープが人気です。7種類の具材と一緒にどうぞ。



※写真はミニ天丼付です。

スーラー
酸辣スープうどん
1,128円 (税込 1,240円)

ミニ丼付 プラス 300円 (税込 330円)

玄米黒酢と米酢をブレンドした「酸味」と、ラー油に麻辣醤を加えた深みのある「辛さ」がたまらない逸品です。ふわふわの卵とじた、むぎの里で一番人気の商品です。

◆一緒にいかがですか

ミニ丼各種
300円 (税込 330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



※写真はミニご飯付です。

かつお
鰹だしの 和風カレーうどん

882円 (税込 970円)

ミニご飯付 プラス 100円 (税込 110円)

ミニ丼付 プラス 300円 (税込 330円)

あっさりとした和風のスープに仕上げました。
鰹風味をお楽しみ下さい。



※写真はミニねぎとろ丼付です。

天ぷらうどん

873円 (税込 960円)

ミニ丼付 プラス 300円 (税込 330円)

昆布とかつおの自慢のだし汁で、
揚げたての天ぷらと一緒に手延べうどんをどうぞ。



※写真はミニとろろ丼付です。

ゆず塩うどん

800円 (税込 880円)

ミニ丼付 プラス 300円 (税込 330円)

鶏肉を煮込んだスープに、塩麴を加えました。
あっさりとした塩味のスープを、
柚子と胡椒の香りでお楽しみ下さい。



※写真はミニ天丼付です。

かけうどん

446円 (税込 490円)

ミニ丼付 プラス 300円 (税込 330円)



※写真はミニねぎとろ丼付です。

大判ぎつねうどん

564円 (税込 620円)

ミニ丼付 プラス 300円 (税込 330円)

◆一緒にいかがですか

ミニ丼各種

300円 (税込 330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



※写真はミニねぎとろ井付です。

皿うどん
982円 (税込 1,080円)
 ミニ井付 プラス 300円 (税込 330円)

皿うどんの本場、長崎から取り寄せたバリバリ麺に、8種類の具材が入った醤油味ベースの「餡」をかけました。



※写真はミニ天井付です。

田舎味噌煮込みうどん
900円 (税込 990円)
 ミニ井付 プラス 300円 (税込 330円)

かつおだしのつゆに牛蒡と生姜の風味。麴味噌を使い、田舎風の煮込みうどんに仕上げました。



※写真はミニたれかつ井付です。

🔥 ちょっと辛い 香味醤油の焼きうどん(スープ付)
964円 (税込 1,060円)
 ミニ井付 プラス 300円 (税込 330円)

播磨灘産牡蠣のエキスの旨味とハタハタから作られた秋田の魚醤「しょつつる」を隠し味に、むぎの里特製ソースに仕上げました。ちょっと辛い焼きうどんを、わかめスープと一緒に召し上がり下さい。



※写真はミニご飯付です。

すき焼き風 肉うどん
910円 (税込 1,000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)

豚肉を野菜や仙台麩と一緒に、すき焼き風に仕上げました。溶き卵につけてお召し上がり下さい。



※写真はミニねぎとろ井付です。

鍋焼きうどん
1,100円 (税込 1,210円)
 ミニ井付 プラス 300円 (税込 330円)

手延べうどんとつゆの美味しさが際立つむぎの里自慢の一品です。

◆一緒にいかがですか

ミニ井各種
300円 (税込 330円)



ミニたれかつ井



ミニ天井



ミニねぎとろ井



ミニとろ井



※写真は茶碗蒸し付です。

天ぷらご飯 (小うどん付)

928円 (税込 1,020円)

茶碗蒸し付 プラス 255円 (税込 280円)



※写真は茶碗蒸し付です。

かしわ天井 (小うどん付)

928円 (税込 1,020円)

茶碗蒸し付 プラス 255円 (税込 280円)



※写真は茶碗蒸し付です。

まぐろ漬け丼 (小うどん付)

1,019円 (税込 1,120円)

茶碗蒸し付 プラス 255円 (税込 280円)



※写真は茶碗蒸し付です。

ひれかつ煮膳 (小うどん付)

1,019円 (税込 1,120円)

茶碗蒸し付 プラス 255円 (税込 280円)



※写真は茶碗蒸し付です。

特選天重 (小うどん付)

1,346円(税込 1,480円)

茶碗蒸し付 プラス 255円 (税込 280円)

揚げたての大海老天ぷらと野菜天ぷらの美味しさが引き立つ、
ちょっと豪華な天重はいかがですか。



※写真は茶碗蒸し付です。

天井 (小うどん付)

846円 (税込 930円)

茶碗蒸し付 プラス 255円 (税込 280円)



※写真は茶碗蒸し付です。

ひれかつ丼 (小うどん付)

946円 (税込 1,040円)

茶碗蒸し付 プラス 255円 (税込 280円)

※ 茶碗蒸しは、品切れになる場合がございますのでご了承下さいませ。