

季節の
おすすめメニュー



※写真はミニねぎとろ井付です。

ごま味噌つけめん

900円(税込972円)

ミニ井付 1,200円 (税込1,296円)

うどん大盛り プラス 100円 (税込108円)

甘味と芳香が身上の西京みそに、たっぷりのすりごまを加え、まろ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。



※写真は茶碗蒸し付です。

九条ねぎの 親子丼

860円(税込928円)

茶碗蒸し付 1,060円 (税込1,144円)

九条ねぎは、京都の契約農家から直送してもらっています。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。



※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アーノ種と、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て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。



※写真はミニとろろ井付です。

京の 九条ねぎうどん

860円 (税込928円)

ミニ井付 1,160円 (税込1,252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。

九条ねぎを使用したメニューは、11月中旬販売開始予定です。