

ランチメニュー

LUNCH MENU

みや
宮ランチ
907円

宮きしめん

本日のおかず

(内容はスタッフにお尋ねください。)

ライス

漬物



※写真はイメージです。

表示価格は税抜です。別途消費税を頂戴いたします。

麺 丼 選べる特別ランチ 1,200円(税抜) 11:00 ~ 16:00

麺を以下からお選びください。



宮きしめん(温)※



白えび入りかき揚げきしめん(温)



梅おろしきしめん(冷)



とろろきしめん(温)※



野菜あんかけきしめん(温)



ざるきしめん(冷)



※「宮きしめん」と「とろろきしめん」は
+ 50円(税抜)で冷製にできます

丼を以下からお選びください。



みそカツ丼



ねぎトロ丼



白えび入りかき揚げ丼



ミニサラダ・漬物付き

内容は日によって異なります。



レディースセット



ミニきしめん
(お選びください)
天むす
本日の小鉢
本日のデザート

¥907

お好きなミニきしめんをお選びください



①宮きしめん



②白えび入りかき揚げきしめん



③玉子とじきしめん

お子さま セット

¥600

小学生以下の
お子さまに
かぎりませよ



ミニきしめん
からあげ
天むす



きしめん
キャラクター
「みーや」

表示価格は税抜です。別途消費税を頂戴いたします。

赤白きしめん食べ比べ定食



コクのある赤つゆと
あっさりした白つゆの食べ比べ

天ぷら盛合せ 本日の小鉢

天むす(2ヶ)、香の物

1,380円

牛すき豆腐鍋定食



お肉の旨みがたっぷり!
あつあつの豆腐鍋

ミニきしめん 本日の小鉢

ライス、香の物

1,280円

駿定食



サクサクの天ぷらと
お刺身盛合せ

ミニきしめん 本日の小鉢

ライス、香の物

1,380円

天ぷら定食



揚げたての天ぷらに

ミニきしめんがついて大満足

天ぷら盛合せ

本日の小鉢

ミニきしめん

ライス、香の物

1,800円

名古屋めし定食



名古屋名物が勢ぞろい!

少しずつ色々召し上がりたい方へ

宮きしめん

手羽先(1本)

天むす(1ヶ)

みそ串カツ(1本)

1,180円

みそカツ定食



ジューシーな豚カツを

特製の赤みそだれで

ミニきしめん

ライス、香の物

1,000円

温かいきしめん

- 赤白きしめん食べ比べ・・・1,180円
- 五目あんかけきしめん・・・1,000円
- 天ぶらきしめん・・・1,080円
- 白えび入りかき揚げきしめん・・・900円
- とろろきしめん・・・880円
- カレーきしめん・・・900円
- かき玉きしめん・・・880円
- 宮きしめん・・・780円
- 鉄板イタリアンきしめん・・・1,000円
- カルボナーラきしめん・・・1,000円
- 台湾まぜきしめん・・・980円
(追いめし付き)



赤白きしめん食べ比べ



五目あんかけきしめん



天ぶらきしめん



鉄板イタリアンきしめん



台湾まぜきしめん



カルボナーラきしめん



えび天おろしきしめん



とろ玉梅オクラきしめん

冷たいきしめん

- 冷製宮きしめん・・・820円
- 冷製とろろきしめん・・・930円
- えび天おろしきしめん・・・1,280円
- ざるきしめん・・・780円
- 天ぶらざるきしめん・・・1,080円
- とろろざるきしめん・・・880円
- かき揚げおろしきしめん・・・1,000円
- とろ玉梅オクラきしめん・・・1,000円

表示価格は税抜です。別途消費税を頂戴いたします。

みそ煮込 <玉子・鶏肉入り>

えび天入りみそ煮込きしめん 1,400円

みそ煮込きしめん 1,150円



親子みそ煮込きしめん

えび天入り

みそ煮込きしめん定食 1,550円

みそ煮込きしめん定食 1,300円

定食にはライス、香の物が付きます。

トッピング

麺大盛り .. +200円	温玉	100円
麺小盛り ... -50円	とろろ	150円
ミニ天盛り ... 650円	白えび入りかき揚げ ..	250円
(えび・野菜3種)	えび天	250円

ご飯類

えび天井(えび2本・野菜3種) 1,080円

穴子天井(穴子1本・野菜3種) 1,280円

天茶漬(小えび天4個) 680円

天むす(2個) 380円

ご飯 200円



天茶漬

ミニ丼各種 500円



ミニみそカツ丼



ミニかき揚げ丼



ミニねぎトロ丼



穴子天井



えび天井

表示価格は税抜です。別途消費税を頂戴いたします。

デザート・飲物

- ⑤ 白玉ぜんざい 350円
- ⑥ クリーム白玉ぜんざい ..〈バニラ〉 500円
.. 〈抹茶〉 500円
- ⑦ 駿の和風パフェ 〈バニラ〉 650円
.. 〈抹茶〉 650円
- ⑧ アイスcream 〈バニラ〉 350円
.. 〈抹茶〉 350円



白玉ぜんざい



クリーム白玉ぜんざい



駿の和風パフェ

ビール

- サッポロエビス生ビール ..〈中ジョッキ〉 500円
- キリン一番搾り 〈中瓶〉 630円
- サッポロプレミアムフリー 〈ノンアルコール〉 430円

ウィスキー

- サントリー角ハイボール 480円
- サントリー角瓶 〈グラス〉 450円
(ロック / 水割り)

日本酒 日本酒メニューをご覧ください。

焼酎 (ロック / 水割り / お湯割り)

- 〈麦〉 和ら麦 〈グラス〉 500円
.. 〈ボトル〉 3,500円
- 〈芋〉 からり芋 〈グラス〉 500円
.. 〈ボトル〉 3,500円
- 吉兆宝山 〈グラス〉 680円
.. 〈ボトル〉 4,700円

炭酸 50円 梅・レモン 100円

サワー・チューハイ・果実酒

- レモン / グレープフルーツ / 桃サワー
- ウーロンハイ 各 480円
- 百年梅酒 630円
(ロック / 水割り / ソーダ割り)

カクテル

- ジントニック / モスコミュール / カシスオレンジ
- カシスウーロン / カシスソーダ 各 500円

ノンアルコールカクテル

- ファジーネーブルテイスト / カシスオレンジテイスト
- シャーリーテンブル (ざくろシロップ+ジンジャーエール)
- 桃色気分 (ピーチシロップ+ジンジャーエール)
- ロイ・ロジャース (ざくろシロップ+コーラ)
- エルダーフラワーソーダ (エルダーフラワーシロップ+ソーダ)
..... 各 480円

ソフトドリンク

- ウーロン茶 380円
- コーラ 380円
- ジンジャーエール 380円
- オレンジ 380円
- すりおろしりんご 500円
- 白桃 500円

春の一品料理

きゅうりのおすまし漬け	300円
ホタルイカの 辛子酢みそ掛け	480円
あん肝	480円
茹子の揚げ浸し	450円
山菜天ぷら盛合せ	680円
赤車海老のから揚げ	580円
稚鮎の天ぷら	480円
寒八のあら煮	480円
鯖の味噌煮	580円
初鯉のたたき	880円
アサリの 香草バター蒸し	680円

とりあえず

枝豆	380円
もろみそ胡瓜	380円
じゃこおろし	380円
牛すき出し巻き (3切)	380円
牛すじ大根	380円
たこわさ	380円
鯛かまのから揚げ	380円
えいひれ	480円

名古屋の味

手羽先	1本	150円
串カツ	1本	150円
ロースカツ	1枚	780円

おすすめ

宮つゆ仕込みの 冷トマト	480円
土手煮	450円
大人のポテトサラダ	380円
バイ貝の旨煮	450円
タコぶつキムチ	450円
鯖キムチユッケ	580円
山芋のお好み焼き	680円
厚揚げ豆腐 肉味噌かけ	480円
スルメイカの一夜干し	580円

カツのタレは
味噌・ソース・おろしポン酢の
中からお選びください

宮崎のしん馬

駿 おすすめ一品メニュー

お好み天ぷら

海老	250円	茄子	100円
鱈	200円	南瓜	100円
女鰯	200円	蓮根	100円
烏賊	150円	エリンギ茸	150円
穴子	900円	舞茸	150円
小海老のかき揚げ		椎茸	200円
600円		いんげん豆	100円
椎茸の海老づめ		しめじ	100円
300円		さつま芋	100円
蓮根の挟み揚げ			
300円			
白海老入りかき揚げ			
250円			

お刺身3種盛合せ		1,200円
お刺身5種盛合せ		1,800円
和牛炙りサラダ	1人前	980円
	2人前	1,800円
師崎産炒りじゃこの奴サラダ		580円
花かつお大根サラダ		580円
天ぷら盛合せ		1,280円
牛すき豆腐鍋		980円
和牛ロースの朴葉みそ焼き		1,080円
海老と帆立のきしめんグラタン		980円
牛すき出汁巻き玉子		680円