



## きしめん

宮きしめん 700 円 **赤**

白えび入りかき揚げきしめん 850 円 **白**

えび天金しゃちきしめん 1,100 円 **白**

みやふく  
宮福きしめん 1,200 円 **赤**



宮きしめん



白えび入りかき揚げきしめん



えび天金しゃちきしめん



宮福きしめん

### つゆの種類

**赤**

しょうゆ仕立てのこくのあるつゆ

**白**

白しょうゆ仕立てのあっさりとしたつゆ

## 一品

甘酒



飛騨牛コロッケ



コーチン串カツ



豚角煮入り ちまき



きしめん入り 豚まん



各 300 円

●お土産きしめんも販売しています

●表示価格は全て税込です



## 宮きしめん

- 醤油味 -

温麺 700円

当店独自の宮つゆ（だし、醤油、みりん、砂糖で味付け）に浸した麺に、かまぼこ甘く煮たシイタケ、揚げ豆腐、ほうれん草、きざみネギ、かつお節を載せた料理

## Miya Kishimen

- soy sauce flavor -

Hot 700 yen

Our original miyatsuyu (made of dashi, soy sauce, mirin, and sugar) soup noodles, topped with boiled fish paste, shiitake-mushrooms (boiled and sweet), fried tofu, spinach, sliced green onion, and sliced dried bonito.

## 宮扁面条

- 醤油味 -

温面 700日元

在加了本店自制宫汤（用佐料汁、酱油、甜料酒、砂糖调味）的面条上，盖上鱼糕、甜煮香菇、炸豆腐、菠菜、葱花、木鱼花。

## 미야 기시멘

- 간장 맛 -

온면 700엔

본점의 독자적인 미야쓰유 (육수, 간장, 미림, 설탕으로 맛을 낸 국물)에 말은 국수에 어묵, 달게 삶은 표고버섯, 두부튀김, 시금치, 파, 가다랑어 포를엮은요리