

きしめん



宮きしめん
..... 湯 850円(税込)
..... 冷 950円(税込)



おすましきしめん
..... 湯 900円(税込)



とろろきしめん
..... 湯 950円(税込)
..... 冷 1,050円(税込)



大吉めん(くじ付き)
..... 湯 1,300円(税込)



白えび入り
かき揚げきしめん
..... 湯 1,000円(税込)



金しゃちきしめん
..... 湯 1,200円(税込)



カレーきしめん
..... 湯 1,000円(税込)



カツカレーきしめん
..... 湯 1,400円(税込)



玉子とじきしめん
..... 湯 980円(税込)



ざるきしめん
..... 湯 850円(税込)



海老天おろしきしめん
..... 湯 1,400円(税込)



梅とろ玉きしめん
..... 湯 1,130円(税込)

麺大盛りは
+200円
麺小盛りは
-50円
で変更可!

トッピング 海老天 250円(税込) かき揚げ 250円(税込) とろろ 200円(税込) 湯玉 180円(税込) 白玉 100円(税込)

定食

定食はお好きな麺に変更できます。▲別途差額が必要です。
▲記載の価格は宮きしめん湯での価格です。



宮きしめん定食
..... 1,300円(税込)



唐揚げ定食
..... 1,300円(税込)



飛騨牛コロッケ定食
..... 1,300円(税込)



宮きしめん かき揚げ丼セット
..... 1,300円(税込)

*宮きしめん *ライス *みそヒレカツ *香物

*宮きしめん *ライス *唐揚げ *香物

*宮きしめん *ライス *飛騨牛コロッケ *香物

*宮きしめん *ミニかき揚げ丼 *香物

ご飯もの

カレーライス	880円(税込)
カツカレーライス	1,250円(税込)
ミニかき揚げ丼	550円(税込)
ライス	200円(税込) 大 300円(税込)



ミニかき揚げ丼



カツカレーライス

サイドメニュー

唐揚げ	350円(税込)	豚角煮入りちまき	400円(税込)
名古屋コーチン串カツ	350円(税込)	飛騨牛コロッケ	350円(税込)
みそヒレカツ	350円(税込)		

熱田神宮
限定



生地はしっとり玉子たっぷり
北海道産小豆を使った
“宮まんじゅう”が付いてます。

甘味

宮クリームぜんざい

..... 各850円^(税込)

(北海道ミルクバニラ／抹茶／ミックス)

宮ソフト 各580円^(税込)

(北海道ミルクバニラ／抹茶／ミックス)

宮まんじゅう... 150円^(税込)

揚げ宮まんじゅう

220円^(税込)



北海道ミルクバニラ

抹茶

ミックス

飲み物



コーヒーフロート

650円^(税込)



クリームソーダ

650円^(税込)



グリーンティーフロート

650円^(税込)

コーヒー 430円^(税込)

アイスコーヒー 430円^(税込)

アイスカフェラテ 480円^(税込)

カフェラテ 480円^(税込)

紅茶 430円^(税込)

アイスティー 430円^(税込)

アイスグリーンティー

430円^(税込)

オレンジジュース 430円^(税込)

メロンソーダ 430円^(税込)

アイスレモネード 430円^(税込)

ソーダレモネード 480円^(税込)

冷たいドリンクは+220円(税込)でフロートに変更できます

アラカルト一覧

食事アラカルト 特定箇所別品目		食事アラカルト 特定箇所別するもの品目			
メニュー名	内容	メニュー名	内容	メニュー名	内容
小麦 wheat 小麦 미	そば buckwheat 蕎麦 미	卵 egg 卵 계란	えび shrimp エビ 새우	かに crab カニ 게	アーモンド almond アーモンド 아몬드
室香り心 おまかせめん	●	牛乳 milk 牛乳 우유	牛乳 shrimps エビ 새우	かに walnut walnut マロン 마론	いか salmon オレンジ サーモン 오징어
おまかせ心 どろしあじ	●	牛乳 milk 牛乳 우유	牛乳 shrimps エビ 새우	トリ turkey トリ 토리	いわし salmon オレンジ サーモン 오징어
白えび入りかき揚げ	●	牛乳 milk 牛乳 우유	牛乳 shrimps エビ 새우	アーモンド almond アーモンド 아몬드	いわし salmon オレンジ サーモン 오징어
金しゃちきしめん	●	牛乳 milk 牛乳 우유	牛乳 shrimps エビ 새우	アーモンド almond アーモンド 아몬드	いわし salmon オレンジ サーモン 오징어
玉子とまきしめん	●	牛乳 milk 牛乳 우유	牛乳 shrimps エビ 새우	アーモンド almond アーモンド 아몬드	いわし salmon オレンジ サーモン 오징어
かレーキしめん	●	牛乳 milk 牛乳 우유	牛乳 shrimps エビ 새우	アーモンド almond アーモンド 아몬드	いわし salmon オレンジ サーモン 오징어
ざる巻きしめん	●	牛乳 milk 牛乳 우유	牛乳 shrimps エビ 새우	アーモンド almond アーモンド 아몬드	いわし salmon オレンジ サーモン 오징어
海老天ぷらしきしめん	●	牛乳 milk 牛乳 우유	牛乳 shrimps エビ 새우	アーモンド almond アーモンド 아몬드	いわし salmon オレンジ サーモン 오징어

「●」は原材料に含まれています。

心様しくお知りになりたい場合はお問い合わせください。
 神宮店: 052-682-6340 (9:00~16:30・午前休憩)
 本社: 0120-380758 (9:00~17:00・日祝休)

Kishimen Menu



-Hot-

Miya Kishimen

large portion +¥200
chilled +¥100

¥850



Thick - Flavored Soy Soup

Miya kishimen is a dish comprising *Kishimen* noodles soaked in a red soup base, and are topped with shiitake mushroom, fried *tofu*, spinach, chopped long welsh onion, and dried bonito.

Osumashi Kishimen

large portion +¥200

¥900



Plain - Clear Soy Soup

Shredded kelp and dried *tofu* skin (*yuba*) over a Plain - Clear Soy Soup



Tororo Kishimen

large portion +¥200
chilled +¥100

¥950

dried seaweed

grated yam

spinach

shiitake mushroom
fish cake

H-③

Thick - Flavored Soy Soup

Grated , raw Japanese yam over *Kishimen* allowing a stringy texture to be enjoyed

Shiroebiiri - kakiage Kishimen

large portion +¥200

¥1,000

white shrimp mixed and vegetable *tempura*

spinach

shiitake mushroom

fish cake

H-④

Plain - Clear Soy Soup

White shrimp and vegetable *tempura* that go well with Plain - Clear Soy Soup over *Kishimen*



Kinsyachi Kishimen

large portion + ¥200

¥1,200

shrimp tempura

spinach

fish cake

shiitake mushroom

H-⑤

Plain - Clear Soy Soup

Two fried shrimp *tempura* are placed over *Kishimen* to symbolize the two golden grampus decoratively adoring the roof of *Nagoya Castle*

Lucky Daikichi Kishimen

large portion + ¥200

¥1,300

shredded kelp

spinach

bream

fish cake

shiitake mushroom

H-⑪

+1 Prize - Draw

Plain - Clear Soy Soup

Bream , shrimp and kelp which are known as lucky foods in *Japan* are topped. When winning the prize - draw , *Manjyu* is served



Tamagotoji Kishimen

large portion +¥200

dried seaweed

spinach



¥980

scrambled egg

fish cake

Plain - Clear Soy Soup

Scrambled egg in Plain-Clear Soy Soup. A light textured dish that goes well with the noodles.



Curry Kishimen

large portion +¥200

¥1,000

spinach
carrot
pork

fish cake
potato

H-⑪

Kishimen with spicy curry simmered with carrots, potatoes, pork and Japanese soup stock. Middle-spicy

Katsu Curry Kishimen

large portion +¥200

spinach
potato
pork

¥1,400

fish cake
carrot
pork fillet cutlet

H-⑫

Kishimen with spicy curry topped with pork fillet cutlet

Season's Menu



-Chilled-

Zaru Kishimen

large portion +¥200

¥850

chopped long
welsh onion
wasabi

dried seaweed



Chilled *Kishimen* with a dipping Soy Sauce

Ebiten-oroshi Kishimen

large portion +¥200

grated giant radish
dried seaweed
eggplant
tempura
sweet pepper
tempura

¥1,400

wakame seaweed
shrimp *tempura*



Dipping Soy Sauce

Kishimen topped with grated giant radish and *tempura*
(shrimp and vegetable)



Ume Torotama Kishimen

large portion +¥200



Dipping Soy Sauce

Kishimen chilled and topped with grated yam, pickled plum, and a soft-boiled egg



Kishimen Combination

Miya Kishimen Teisyoku

large portion +¥200
chilled +¥100

¥1,300

H-①

S-①

Thick - Flavored Soy Soup

Set comprising *Miya Kishimen*, pork cutlet with miso sauce, rice and pickled vegetables.

Hida beef Croquette Teisyoku

large portion +¥200
chilled +¥100

¥1,300

H-①

S-②

Thick - Flavored Soy Soup

Set comprising *Miya Kishimen*, minced Hida beef in a fried croquette, rice, and pickled vegetables.



Karaage Teisyoku

large portion +¥200
chilled +¥100

¥1,300

H-①

S-③

Thick - Flavored Soy Soup

Set comprising *Miya Kishimen*, *Karaage* fried chicken and cabbage, rice, and pickled vegetables

Miya Kishimen Kakiagedon Set

large portion +¥200
chilled +¥100

¥1,300

Mini kakiagedon

H-①

S-④

Thick - Flavored Soy Soup

Set comprising *Miya Kishimen*, a small portion of shrimp and vegetable *Tempura* rice bowl and pickled vegetables

Curry Menu



Curry Rice

¥880



A bowl of rice and spicy curry simmered with pork, vegetables and Japanese soup stock

Katsu Curry Rice

¥1,250



A bowl of rice and spicy curry topped with pork fillet cutlet.

Side Menu



Rice



¥200 (large portion ¥300)

Mini kakiagedon



¥550

A small portion of shrimp and vegetable *Tempura* rice bowl with soy based salty-sweet sauce

Chimaki



¥400

Mochigome is a kind of rice which is mixed with pork meat and steamed in a large leaf of wide bamboo called *sasa*

Karaage



¥350

Japanese fried chicken



Nagoya Kochin Kushikatsu

¥350

Nagoya Kochin (specialty chicken bred in Aichi Prefecture) fried and dipped in red miso sauce.

Hida beef Croquette

¥350

Well-known Hida beef is minced and mixed with mashed potato prior to being fried , Thin croquette have long been a tasty , popular fried dish in Japan.

Hirekatsu

¥350

Pork cutlet and cabbage (fried and topped with red miso sauce)





Topping Menu

① 海老天

shrimp tempura ¥250

② かき揚げ

white shrimp mixed and
vegetable tempura ¥250

③ とろろ

grated raw Japanese yam ¥200

④ 温泉卵

soft-boiled egg ¥180

⑤ 白玉

shiratama ¥100