

グランドメニュー

GRAND MENU

うどんそば

出し汁は極限まで不純物を取り除いた体に優しい水を使用



鍋焼きうどん定食

1,680円 (税込1,848円)

鍋焼きうどん単品

1,380円 (税込1,518円)



豚ホルモン鍋焼きうどん定食

1,580円 (税込1,738円)

豚ホルモン鍋焼きうどん単品

1,280円 (税込1,408円)



天ぷらうどん

1,380円 (税込1,518円)



天ざるそばセット

1,730円(税込1,903円)

シラス井はちらし寿司に変更可能です。



ミニ天井とざるそば

1,380円(税込1,518円)

季節や仕入れの状況により、内容が変更になる場合がございます。

瓦そば
山口県の郷土料理、茶そばを焼いて食べる新感覚のスタイル。

地元の味



瓦そば唐揚げセット

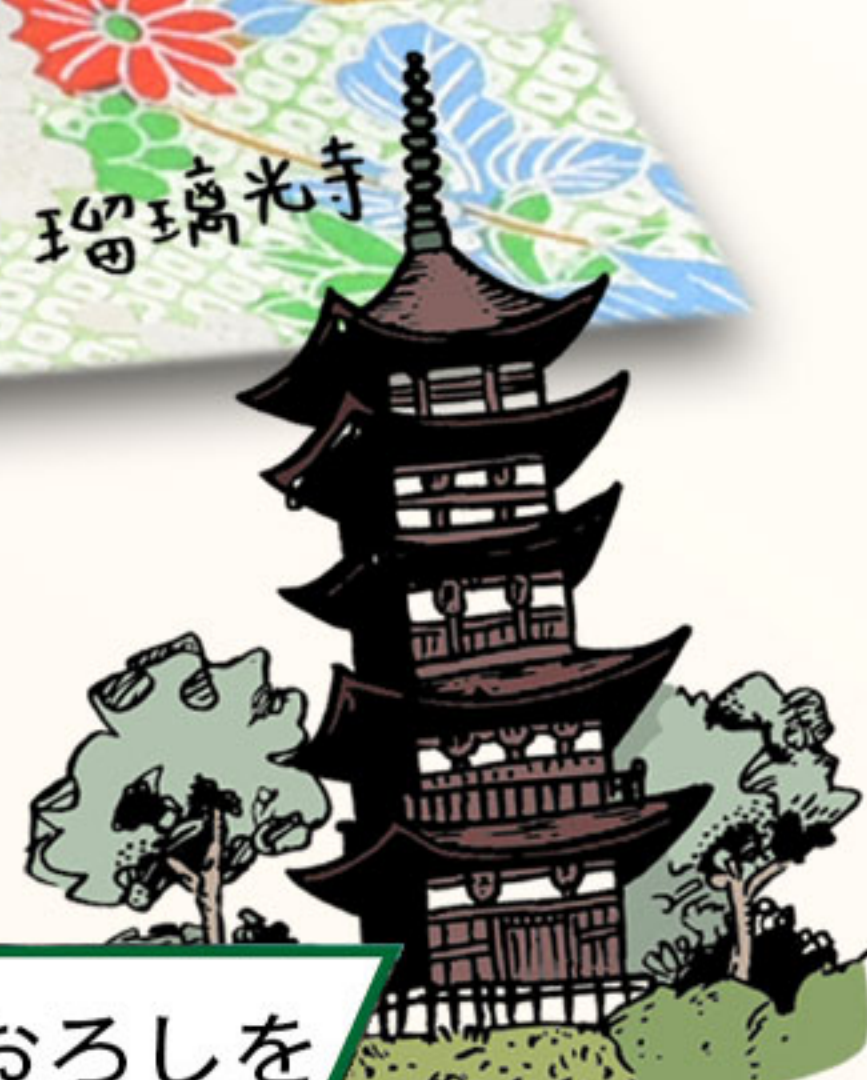
1,890円 (税込2,079円)

本マグロ使用

セットの貝汁は
ミニうどんへ
変更が出来ます。



前半はめんつゆのみで蕎麦本来の味を堪能し、後半からはレモンともみじおろしを追加することで2パターンの味を楽しむことができます。
レモンともみじおろしのサッパリとした味わいは、バリバリに焼けた茶蕎麦との相性が抜群だと評判なので、ぜひ試してみてください。



瓦そば御膳

1,980円 (税込2,178円)

シラス丼はちらし寿司に変更が可能です。

本マグロ使用

瓦そば天ぷら膳「時雨」

1,880円 (税込2,068円)

しぐれ



うな重と味噌汁 2,530円 (税込2,783円)

うな重と瓦そば 3,030円 (税込3,333円)

うな重とざるそば 2,930円 (税込3,223円)

うな重とざるうどん 2,830円 (税込3,113円)

特上うな重 4,500円 (税込4,950円)
(鰻一尾)

極上うな重 8,500円 (税込9,350円)
(鰻二尾)

季節や仕入れの状況により、内容が変更になる場合がございます。

丼

一杯に詰めた幸せと納得の美味しさ



至福の海鮮天丼セット
1,930円 (税込2,123円)

至福の海鮮天丼
1,780円 (税込1,958円)

セットの貝汁は
ミニうどんへ
変更が出来ます。

秘伝の大れ

みほり峠創業者が
全国各地の天ぷらを巡って
辿り着いた「みほりの味」



**贅沢に海老5本!!
海老尽くし天丼セット**
1,780円 (税込1,958円)



かつ丼セット
1,380円 (税込1,518円)



ちょっと海鮮丼定食
1,780円 (税込1,958円)
※ この丼は寿司飯です。

本マクロ便用

季節や仕入れの状況により、内容が変更になる場合がございます。

牛タン

牛すき

〜焼き加減、炊き加減はお客様次第。〜



こだわりの **厚切り**
お肉を厚切りにすることで
旨みたっぷりの肉汁がギュッと
詰まっています。
一枚一枚丁寧に
丁寧に切り込みを入れて
柔らかく仕上げます。



牛タン定食
1,980円 (税込2,178円)



すき焼きのお肉を「和牛」に変更
定食価格に+980円 (税込1,078円)

セットの貝汁は
ミニうどんへ
変更が出来ます。



国産牛すき定食
1,880円 (税込2,068円)



肉三昧
2,480円 (税込2,728円)

季節や仕入れの状況により、内容が変更になる場合がございます。

寿司

マグロは全て本マグロを使用、職人の手で握られた本物を是非

お寿司にはわきびが入ります。必要のない方はお気軽に御申しつけ下さいませ。



華定食「西京」

1,980円 (税込2,178円)

セットの貝汁は
ミニうどんへ
変更が出来ます。



寿司定食「なごみ」

1,880円 (税込2,068円)



瓦そば握り松花堂御膳

2,280円 (税込2,508円)



本マグロ鉄火丼

2,180円 (税込2,398円)

※ この丼は寿司飯です。



本マグロ握りセット

2,380円 (税込2,618円)

本マグロ握り単品

1,880円 (税込2,068円)

季節や仕入れの状況により、内容が変更になる場合がございます。

御膳・定食

旬の食材を色鮮やかに



和定食

1,680円 (税込1,848円)

本マテロ使用



海老フライ定食

1,880円 (税込2,068円)



天ぷら膳「雅」

1,580円 (税込1,738円)

みやび

セットの貝汁は
ミニうどんへ
変更が出来ます。



最高級のおもてなしを。

法要にも対応できる

豪華な御膳です。

彩り膳「花鳥風月」

3,080円(税込) 3,280円

かちょうちゅうげつ

本マテロ使用

季節や仕入れの状況により、内容が変更になる場合がございます。

創業より受け継がれる伝統の味

名物「究極の唐揚げ」

当店の唐揚げには

レモンをつけておりません。

レモンを付けない方が

唐揚げ本来の美味しさを

味わえるからです。



セットの貝汁は
ミニうどんへ
変更が出来ます。



唐揚げ御膳

本マゴロ使用

3個	1,980円 (税込2,178円)
5個	2,230円 (税込2,453円)



唐揚げお刺身定食

本マゴロ使用

3個	1,980円 (税込2,178円)
5個	2,180円 (税込2,398円)



唐揚げ定食

5個	1,360円 (税込1,496円)
8個	1,690円 (税込1,859円)

季節や仕入れの状況により、内容が変更になる場合がございます。



名物

みほり名物「塩唐揚げ」

名物

多機能分子調理器具「ドクターフライ」を使用する事で
食材の水分流失が無く、外はカリッと、中はジューシーに。

(3個入)	380円 (税込418円)
(5個入)	550円 (税込605円)
(7個入)	670円 (税込737円)
(10個入)	910円 (税込1,001円)
(15個入)	1,330円 (税込1,463円)
(30個入)	2,450円 (税込2,695円)



ビールセット



生ビールホタルイカセット

生ビール枝豆セット

生ビール唐揚げ3個セット

中ジョッキ	840円 (税込924円)
大ジョッキ	1,160円 (税込1,276円)
中ジョッキ	780円 (税込858円)
大ジョッキ	1,100円 (税込1,210円)
中ジョッキ	910円 (税込1,001円)
大ジョッキ	1,230円 (税込1,353円)

一品料理



みほり名物「塩唐揚げ」



多機能分子調理器具「ドクターフライ」を使用する事で
食材の水分流失が無く、外はカリッと、中はジューシーに。

(3個入)	380円 (税込418円)	(10個入)	910円 (税込1,001円)
(5個入)	550円 (税込605円)	(15個入)	1,330円 (税込1,463円)
(7個入)	670円 (税込737円)	(30個入)	2,450円 (税込2,695円)

おつまみ

- ・ 温玉もずく (伊是名島産) 290円 (税込319円)
- ・ 山葵もずく (伊是名島産) 280円 (税込308円)
- ・ ホタルイカ沖漬け 310円 (税込341円)
- ・ びっくり貝汁 880円 (税込968円)
- ・ 枝豆 250円 (税込275円)
- ・ 焼き鳥4種盛り もも・かわ・ねぎ間・つくね 680円 (税込748円)
- ・ こぼれポテトフライ 400円 (税込440円)
- ・ 海老の唐揚げ 530円 (税込583円)
- ・ 烏賊の唐揚げ 530円 (税込583円)
- ・ 天ぷら盛り合わせ 900円 (税込990円)



焼き鳥4種盛り



烏賊の唐揚げ

お刺身

- ・ 「鰯 (ブリ)」刺身 580円 (税込638円)
- ・ 「本マグロ」刺身 980円 (税込1,078円)
- ・ 「烏賊 (イカ)」刺身 480円 (税込528円)
- ・ お刺身3種盛り 1,280円 (税込1,408円)

サラダ

- ・ 海鮮サラダ 900円 (税込990円)
- ・ ベーコンたっぷりシーザーサラダ 750円 (税込825円)

鉄板焼

- ・ 厚切り牛タン単品 1,100円 (税込1,210円)
- ・ 国産牛すき陶板単品 900円 (税込990円)
- ・ 和牛すき陶板単品 1,880円 (税込2,068円)
- ・ 瓦そば単品 (少量です) 580円 (税込638円)

dessert MENU

> have a breake taim <

数量
限定

ロールケーキとバニラアイス 450円
(税込 495円)

ロールケーキとバニラアイス
珈琲セット 650円
(税込 715円)

ロールケーキ単品 360円
(税込 396円)

ミニプリン 150円
(税込 165円)

手作りの美味しいプリン

毎日
手作り

Ice
Dessert

3つのアイス
(バニラ 抹茶 ストロベリー) 360円
(税込 396円)

2つのアイス
(抹茶 ストロベリー) 280円
(税込 308円)

バニラアイス
(バニラは少し大きめです) 180円
(税込 198円)

抹茶アイス ストロベリーアイス
単品各 160円
(税込 176円)

数量
限定

手作りぶちうまプリン 380円
(税込 418円)

Coffe
Dessert

珈琲ゼリー 390円
(税込 429円)



スジャータアイス
バニラ または 抹茶 350円
(税込 385円)



西洋菓子
無花果

PRODUCED BY
PATISSERIE ICHIJIKU

えら
べる

ケーキとドリンクセット

580円
(税込638円)



苺ショートケーキ



紅茶のケーキ



シャンティーショコラ



レアチーズケーキ

各種ケーキ単品 450円 (税込 495円) で承れます。

無花果のこだわり

無花果ではお菓子に使われるさまざまな素材にこだわりを持ち、常においしさを追求し続けています。フランス菓子に和のテイストを盛り込み、日本全国から取り寄せた最高の素材を惜しみなく使い、伝統の菓子作りの技法を駆使し、熱意を持って作っております。お菓子を通じて、天然・良質素材からの素朴な味わいと、焼きたて造りたてのおいしさをお届けいたします。また、おいしいだけでなく、安心してお届けできるよう、厳選した無添加食材を使い、衛生的な厨房で作ること、本当の「あんしんのお菓子」をお届けします。

豊富な味を揃えること、美味しさの鮮度を守ることを心がけ焼きたてつくりたてを召し上がっていただき、お菓子のもつ美味しさの感動をお伝えしたいと思っております。



DRINK MENU

ドリンクメニュー



蒸したばかりの珈琲豆を
急速冷却特殊容器に充填し
3週間熟成させる事で生まれた
アロマエーシングビーンズを使用



香りを追及した
一流の珈琲

究極の珈琲 Largo(ラルゴ)
380円 (税込418円)

コーヒー

とことん香りにこだわった当店自慢の珈琲です

究極の珈琲 ラルゴ 380円
(税込418円)

高品質な豆を使用し
濃厚なのに雑味のないテイストを実現しました。
香りに特徴のある豆をブレンドし
香り立ち、旨味を極めたアイスコーヒーです。

極みアイスコーヒー 380円
(税込418円)

ソフトドリンク

コカ・コーラ 280円 (税込308円)

アップルジュース 300円 (税込330円)

烏龍茶 250円 (税込275円)

サワー

レモンサワー 430円 (税込473円)

焼酎

水割り・湯割り・ロック各種

『芋』^{きしょうぐら} 貴匠蔵 420円 (税込462円)

『麦』^{はくすい} 白水 420円 (税込462円)

日本酒

『熱燗』『冷や』

^{ごきょう} 五橋 一合 680円
(税込748円)

『冷酒』

^{ごじゅうのとう} 純米吟醸 五重塔【山口県】
300ml 900円 (税込990円)



ビール

麒麟 一番搾り

中ジョッキ 600円 (税込660円)

大ジョッキ 920円 (税込1,012円)

瓶ビール

(キリンクラシックラガー 中瓶) 700円 (税込770円)

ノンアルコールビール

麒麟ノンアルコールビール

500円 (税込550円)

ハイボール

サントリー角ハイボール

480円 (税込528円)