

きしめん KISHIMEN



田むらの「きしめん」

「だし汁」
早朝よりアルカリイオン水で日高昆布・上鰹・上鯖等で丁寧にだし取りをした田むら自慢の「きしめんのだし汁」です。

「きしめん」
愛知県産 100%の小麦粉を使用した愛知県（本場名古屋）推奨の麺を使用しています。

また、差込メニューには時季のきしめんのメニューがございます。

《アレルギー食品表示》

・きしめん類には

『小麦・そば・大豆』

が含まれています。



定番

きしめん ¥800 335kcal
きつね(煮あげ)の甘辛さと旨みたっぷりのだしの相性抜群。



たぬききしめん ¥800 344kcal
ふわふわの揚げ玉が入ったコクのあるきしめん。



人気No.1

梅きしめん ¥850 320kcal
紀州「南高梅」を使用。



山菜わかめきしめん ¥850 320kcal
わらび、山芹、竹の子、わかめ等をたっぷりのせた一品。



カレーきしめん ¥880 412kcal
まるやかでダンのきいたカレーときしめんがからみ絶妙な一品。
アレルギー：左記表示+牛肉



エビしんじょうきしめん ¥880 340kcal
エビしんじょうとは、エビのすり身を団子にして錦糸卵をまぶしたもの。
アレルギー：左記表示+えび



牛肉汁きしめん ¥920 350kcal
甘辛煮の牛肉のうまみたっぷり!!
アレルギー：左記表示+牛肉

* 各種
ミニサイズのきしめん
¥550
もございます。

