

有喜屋の十割蕎麦

売り切れ
御免

数量限定 売り切れ御免の品になります

- ・十割蕎麦なのに麺が細くて長い（約1.2ミリ角）
- ・モチモチッとした食感がたまらない
- ・違いが判る 麺の艶
- ・技が映える盛りの美しさ
- ・そば本来の香り

手打 十割蕎麦

つなぎを一切使わないそば粉100%のそばです

《厳選された京都産そば粉を使用》

有喜屋三代目店主 三嶋吉晴（黄綬褒章受章、国の現代の名工）
直伝の弟子が打つ「極上の手打十割そば」

※全て税込価格

十割ざるそば

1500円

（そば、そば、大豆、小麦）

天ざるそば

2250円

（そば、そば、大豆、小麦、海老）

とろろざるそば

2000円

（そば、そば、大豆、小麦、山芋、卵）

京鴨ざるそば

2380円

幻のブランド鴨【京鴨】を使用

（そば、小麦、卵、そば、大豆、山芋）

こちらのメニューは追加メニューです

海老天一本

450円

（海老、小麦、そば、大豆）

十割麺大盛

450円

（そば）

かやくごはん

400円

（小麦、そば、大豆）



十割京鴨ざるそば 2380円



有喜屋の二八蕎麦

- ・麺が細くて長い
- ・のどごしのプリッとした食感がたまらない
- ・違いが判る 麺の艶
- ・技が映える盛りの美しさ
- ・そば本来の香り

【二八はそばの良さを引き出す「黄金比率」】

二八は、手打そばを打つための最良の比率です。

20%の割合の小麦粉が、そばに弾力を出し消化も良くする。更に、旨みも逃げていかないし、伸びにくい。長持ちさせるコーティングの役目に最適とされています。

手打 二八蕎麦

つなぎ（小麦粉）を2割、そば粉8割のそばです

《北海道産石臼挽きそば粉を使用》

※全て税込価格

二八ざるそば

（そば、小麦、卵、さば、大豆）
1200円

天ざるそば

（そば、小麦、卵、さば、大豆、海老）
1950円

とろろざるそば

（そば、小麦、卵、さば、大豆、山芋、卵）
1700円

京鴨ざるそば

幻のブランド鴨【京鴨】を使用

（そば、小麦、卵、さば、大豆、山芋）
2080円

こちらのメニューは追加メニューです

海老天一本

（海老、小麦、さば、大豆）
450円

二八麺大盛

（そば、小麦、卵）
400円

かやくごはん

（小麦、さば、大豆）
400円

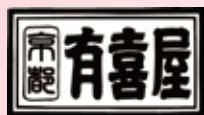
当店人気
NO.1

単品
海老の天ぷら
1本
450円

サクサク
揚げたて天ぷら
1本から
ご注文承ります



手打二八天ざる
1950円



京都の美味しい生湯葉をたっぷりと使用した
他にはない上品なそば

※卵はブランド卵【ヨード卵光】を使用。



引き上げゆば、卵とじ、京かまぼこ、海苔、千鳥人参、水菜

京生ゆばとじそば 1,880円

(そば、小麦、さば、大豆、卵)



生ゆば、穂紫蘇、薬味ネギ、山葵、刻み海苔

冷し京生ゆばそば 1,880円

(そば、小麦、さば、大豆)

京都五条湯葉弥
生ゆば使用

※全て税込価格です

名物 有喜屋 創作そば

七三蕎麦

つなぎ（小麦粉）を3割、そば粉7割のそばです

※全て税込価格



有喜天そば (温/冷)

(そば、小麦、さば、大豆、海老、卵)

有喜そば、海老・海苔・青味の天麩羅

1600円

有喜そばとは

京都「牛若納豆」を使用しております

納豆の粘りが程よく、とても栄養が高い食材です

たまごは、ヨード卵・光を使用しています

ヨード卵・光は、安心と安全な「深いコクと滑らかな味」、普通の卵の3倍美味しいです！

有喜そばの美味しい食べ方

納豆と生卵をメレンゲ状に混ぜ合わせたものが、おそばの上にかけてあります。うつわの底に出汁がありますので、良くかき混ぜてお召し上がり下さい。ふわふわした食感をお楽しみください。



有喜そば (温/冷)

(そば、小麦、さば、大豆、卵)

そばの上に、納豆と生卵を混ぜ合わせたものをたっぷりかけた有喜屋オリジナルメニュー

1200円

有喜そば、有喜天そばには、京都牛若納豆と卵は「ヨード卵・光」を使用しています



京鴨そば

(そば、小麦、卵、さば、大豆、山芋)

幻のブランド鴨【京鴨】を使用

2080円



にしんそば

(そば、小麦、さば、大豆)

有喜屋特選のにしんをつかったそば

1680円



※全て税込価格

そば うどん

全てのそば・うどんメニュー
そば・うどんをお選び頂けます

麺大盛
+350円

七三蕎麦 つなぎ（小麦粉）を3割、そば粉7割のそばです

天ぷらそば 1750円

ひとつちサクサク、おつゆに浸してじんわりと

天ぷらは別盛

（そば、小麦、さば、大豆、海老）

やまかけそば(温/冷) 1680円

（そば、小麦、さば、大豆、山芋、卵）

京の丹波鶏使用

鳥なんばそば 1600円

（そば、小麦、さば、大豆、鶏肉）

京九条ねぎそば 1600円

（そば、小麦、さば、大豆）

京風きつねうどん 1200円

（そば、小麦、さば、大豆）

きつねのあんかけそば

京風たぬきそば 1250円

（そば、小麦、さば、大豆）



やまかけそば



鳥なんばそば



京九条ねぎそば



京風きつねうどん



海老天カレーそば

海老天カレーそば 1730円

（そば、小麦、さば、大豆、海老）

国産牛使用

肉カレーそば 1780円

（そば、小麦、さば、大豆、牛肉）

京の丹波鶏使用

鳥カレーそば 1680円

（そば、小麦、さば、大豆、鶏肉）

あげカレーそば 1280円

（そば、小麦、さば、大豆）

プラス150円でカレー卵（玉子とじ）にできます

トッピング・追加メニュー



海老天 一尾

（海老、小麦、さば、大豆）

海老天は別盛りでご提供。
各メニューにプラスして
より一層お楽しみください

450円

白ごはん 350円

かやくごはん 400円

（小麦、さば、大豆）

※単品でのご注文はできません

カレーそばは全てあんかけ
麺とカレー出汁がよく絡み美味



どんぶり ごはん

※全て税込価格

わんこそばせっと (冷 / 温) プラス300円

すべての丼物に吸物の替りに
美味しいわんこそばが
追加でご用意できます。

どんぶり (香の物付)

天ぷら七種

天井

(小麦、さば、大豆、海老)

1650円

わんこせっと 1950円

天とじ井

(小麦、さば、大豆、海老、卵)

海老天2本 玉子は「ヨード卵・光」使用

1950円

わんこせっと 2250円

親子井

(小麦、さば、大豆、鶏肉、卵)

京の丹波鶏使用 玉子は「ヨード卵・光」使用

1650円

わんこせっと 1950円

特上すき井

(小麦、さば、大豆、牛肉、卵)

国産牛使用 玉子は「ヨード卵・光」使用

2200円

わんこせっと 2500円

コンライス

(小麦、さば、大豆、卵)

あげ入りの井。有喜屋では「コン・ライス」という名で親しまれています。

1400円

わんこせっと 1700円

カレーコン

(小麦、さば、大豆、卵)

あげ入りのカレー井。有喜屋では「カレーコン」という名で親しまれています。

1450円

わんこせっと 1750円



天井 わんこせっと



親子井 わんこせっと



京風すき井 わんこせっと



天とじ井 わんこせっと

ご飯の量・たまごとお好みで

※ご飯 大盛 プラス150円

※卵とじ代 プラス150円

親子井・すき井の卵を卵とじにする場合



天ぷら盛合せ（海老2本、茄子、南瓜、大葉、いんげん、海苔）はじかみ・
二八ざる・かやく御飯（小）・香の物・一菜・一品

天盛り二八ざるせっと 2,250円

（そば、小麦、卵、さば、大豆、海老、ゼラチン）

十割そばに変更

+300円

（そば、小麦、さば、大豆、海老、ゼラチン）

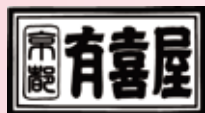


天ぷら盛合せ（海老2本、茄子、南瓜、海苔、蓮根、大葉、いんげん）はじかみ
かけそば、青ネギ、かやく御飯（小）、香の物、一菜、一品

天ぷら盛合せ御膳 2,200円

（そば、小麦、卵、さば、大豆、海老、ゼラチン）

※全て税込価格です



愛知県産鰻1本使用

うな重

¥4700 (吸物付き)

二八せいろそば付き

(そば、小麦、さば、大豆)

¥5000



揚げたて海老天3本使用

海老天重

(小麦、さば、大豆、海老)

¥2300 (吸物付き)



国産和牛使用 卵 (ヨード卵)

特上すき焼き重

(小麦、卵、さば、大豆、牛肉)

¥2650 (吸物付き)



低温熟成した厚切り豚ロース使用 卵 (ヨード卵)

かつとじ重

(小麦、卵、さば、大豆、豚肉)

¥2350 (吸物付き)

()内はアレルギー品目

わんこそばせっと (冷 / 温)

(そば、小麦、さば、大豆)

プラス300円

すべてのお重に吸物の替りに
美味しいわんこそばが
追加でご用意できます。

お薦めお重
4品



季節の天ざる

※仕入状況により食材が変更になる場合がございます。
※写真と野菜天五種の内容が変わります。



丹波鶏と 京野菜天ざる

＜旬の野菜天5種盛り＞

二八そば **1,980円** (税込)
(そば、小麦、卵、さば、大豆、鶏肉)

十割そば **2,280円** (税込)
(そば、小麦、さば、大豆、鶏肉)

※特別メニューの為、他の割引サービス等のご利用は頂けません。



公益社団法人 ふるさと産品協会 認定
「京のおもてなし」

<高島屋店限定商品>



豪華うな重

愛知県産炭火焼鰻半身、大海老天ぷら、
出汁巻き（ヨード卵・光使用）、伏見とうがらし
京ゆばそば（京水菜入り）、香の物

豪華うな重

（そば、小麦、卵、さば、大豆、海老）

4,580 円（税込）



天ぷら



有喜屋では、ご注文を
いただいてから
天ぷらを揚げます。
だから衣がサクサク。
絶品の海老天を
お召し上がりいただけます。

※全て税込価格



野菜天盛り (5種)

(小麦、さば、大豆)

700円

やっぱり、これ！

海老天盛り

(海老、小麦、さば、大豆)

3本盛り 1200円 (@400)

5本盛り 1900円 (@380)

単品そば・うどんに追加して

海老天 一尾 450円

(海老、小麦、さば、大豆)



幻ブランド鴨「京鴨」を使用

京鴨塩焼き 1580円

(山芋、卵)



甘辛がなんとも絶品

にしんの京煮 800円

(小麦、大豆)

玉子は「ヨード卵・光」使用
玉子を3つ使用

京風だし巻き 1000円

(小麦、大豆、卵)

ビールと一緒に、早く出てきてほしい

※ご提供に少々お時間頂きます。

やきとり一串からどうぞ ビールには枝豆！

定番の一品



やきとり (一串) ※(タレ又は塩)

(鶏肉、小麦、さば、大豆)

350円



枝豆

(大豆)

450円



京かまぼこ

(小麦、大豆、卵)

700円



じゃこおろし

(小麦、大豆)

450円

一品も「蕎麦」の味わいを



そば味噌もろきゅう



そば豆腐

自家製

そば豆腐

(そば、小麦、大豆、さば、ゼラチン)

500円

そば味噌もろきゅう

(そば、小麦、大豆、さば)

700円

Drink Menu

ビール

アサヒ スーパードライ

アサヒ瓶ビール (小瓶) 700円

ノンアルコールビール

アルコール度ゼロ・カロリーゼロ

アサヒ ドライ・ゼロ (小瓶) 550円

日本酒

菊正宗・特撰 (燗酒) 小瓶 850円

菊正宗・たる酒 (冷酒) 小瓶 850円

徳島県産すだち使用

すだち冷酒 600円

焼酎・チューハイ

焼酎 (蕎麦・麦・芋) S 650円

(そば)

W 850円

水割・ロック・お湯割り・そば湯割

※プラス100円で炭酸割り出来ます

梅酒 菊正宗熟成5年梅酒 700円

水割・ロック・お湯割り・そば湯割

※プラス100円で炭酸割り出来ます

チューハイ (レモン・ライム) 650円

ウィスキー

ウィスキー (ブラックニッカ) S 600円

水割・ロック・ストレート W 800円

ブラックニッカの炭酸割り

ハイボール 700円

ソフトドリンク

コカコーラ

ジンジャーエール

サイダー

オレンジジュース

ウーロン茶 全て 500円

デザート

祇園辻利 抹茶アイス 580円

(乳)



宇治の茶の生産者

がつくる

抹茶アイスは

「茶」にとことん

拘り、上質な抹茶

をふんだんに

使用しています。

そば茶でつくったアイス



そば茶アイス

(そば、乳)

450円

お口さっぱり 柚子の香り



柚子シャーベット

(乳)

380円