



琵琶湖産 鮎の甘露煮、京ゆば、千鳥人参、水菜

## あゆそば

(そば、小麦、さば、大豆)

1,780円



京都五条湯葉弥の生ゆば、穂紫蘇

## 冷し生ゆばそば

(そば、小麦、さば、大豆)

1,780円



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」

# 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

《最高級京都産新そば粉を使用》

※全て税込価格

十割ざる

(そば、そば、大豆、小麦)

1400円

せいろ

(そば、そば、大豆、小麦)

1100円

天ざる

(そば、そば、大豆、小麦、海老)

2150円

とろろざる

(そば、そば、大豆、小麦、山芋、卵)

1900円

おすすめの増し増し注文をどうぞ

海老天一本

(海老、小麦、そば、大豆)

400円

十割麺大盛

(そば)

400円

## 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

単品  
 海老の天ぷら  
 1本  
 400円



サクサク  
 揚げたて天ぷら  
 1本から  
 ご注文承ります



# 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なる。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。

《北海道産石臼挽きそば粉を使用》

# 二八蕎麦

つなぎ（小麦粉）を2割、そば粉8割のそばです

## 二八ざる

（そば、小麦、卵、さば、大豆）

1100円

## せいろ

（そば、小麦、卵、さば、大豆）

800円

## 天ざる

（そば、小麦、卵、さば、大豆、海老）

1850円

## とろろざる

（そば、小麦、卵、さば、大豆、山芋、海老）

1600円

## 海老天一本

（海老、小麦、さば、大豆）

400円

## 二八麺大盛

（そば、小麦、卵）

350円

おすすめの増し増し注文をどうぞ

※全て税込価格



二八ざるそば  
1000円



二八せいろ  
800円



二八天ざる 1850円

海老二本、大葉、海苔、青味 からだに優しいキャノーラ油使用

当店人気  
NO.1

# 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

1500円

有喜そばとは

京都「紫竹納豆」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

1100円



京都五条 湯葉弥の生ゆばを使用

## ゆばとじそば (温)

(そば、小麦、さば、大豆、卵)

京都の美味しい湯葉をたっぷりを使用した他にはない上品なそば

1580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

1580円

有喜そば、有喜天そばには、京都紫竹納豆と卵は「ヨード卵・光」を使用しています。



# そば うどん

※全て税込価格

どのメニューもそば・うどん  
両方できます

七三蕎麦  
つなぎ(小麦粉)を3割、そば粉7割のそばです

麺 大盛  
+300円

## 天ぷらそば ..... 1650円

(そば、小麦、さば、大豆、海老)

天ぷらは別盛りです。ひとくちサクサク、おつゆに浸してじんわりと

## やまかけそば(温/冷) ..... 1580円

(そば、小麦、さば、大豆、山芋、卵)

## 鳥なんばそば ..... 1500円

京の丹波鶏使用

(そば、小麦、さば、大豆、鶏肉)

## 京九条ねぎそば ..... 1500円

(そば、小麦、さば、大豆)

## 冷し海老天おろしそば ..... 1500円

(そば、小麦、さば、大豆、海老)

## 京風きつねうどん ..... 1100円

きざみのおあげを使用

(そば、小麦、さば、大豆)

## 京風たぬきそば ..... 1150円

きつねのあんかけそば

(そば、小麦、さば、大豆)

## ゆばそば ..... 1250円

京都五条湯葉弥の生ゆばを使用

(そば、小麦、さば、大豆)

## シンプルそば・うどん かけそば・素うどん ..... 各900円

トッピングに 海老天・野菜天をどうぞ!

(そば、小麦、さば、大豆)



鳥なんばそば



やまかけそば



京風きつねうどん



九条ねぎそば



海老天カレーうどん

## 海老天カレーうどん 1580円

(そば、小麦、さば、大豆、海老)

## 肉カレーうどん ..... 1680円

国産牛使用

(そば、小麦、さば、大豆、牛肉)

## 鶏カレーうどん ..... 1580円

京の丹波鶏使用

(そば、小麦、さば、大豆、鶏肉)

## お揚げカレーうどん ..... 1180円

(そば、小麦、さば、大豆)

## トッピングメニュー

### 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。

400円



カレーうどんは全てあんかけです。  
麺とカレー出汁がよく絡み美味!

プラス100円でカレー卵(玉子とじ)にできます

ふうふう



# どんぶり ごはん

※全て税込価格

## わんこそばせっと (冷 / 温)

(そば、小麦、さば、大豆)

どんぶり プラス300円

すべての丼物に吸物替りに  
美味しいわんこそばが  
追加でご用意できます。

天ぷら七種

**天井** 1450円  
(小麦、さば、大豆、海老) わんこそっと 1750円

海老天2本 玉子は「ヨード卵・光」使用

**天とじ井** 1750円  
(小麦、さば、大豆、海老、卵) わんこそっと 2050円

京の丹波鶏使用 玉子は「ヨード卵・光」2個使用

**親子井** 1450円  
(小麦、さば、大豆、鶏肉、卵) わんこそっと 1750円

国産牛使用 玉子は「ヨード卵・光」使用

**京風すき井** 1700円  
(小麦、さば、大豆、牛肉、卵) わんこそっと 2000円

お揚げ入りの丼。有喜屋では「コン・ライス」という名で  
親しまれています。

**コンライス** 1200円  
(小麦、さば、大豆、卵) わんこそっと 1500円

お揚げ入りのカレー丼。有喜屋では「カレーコン」という名で  
親しまれています。

**カレーコン** 1250円  
(小麦、さば、大豆、卵) わんこそっと 1550円



天井 わんこそっと



天とじ井 わんこそっと



京風すき井 わんこそっと

## ごはん

**白ごはん** 300円

**かやく御飯** 350円  
(小麦、さば、大豆)

### ご飯の量・たまごどじもお好みで

※御飯 大盛 プラス250円

※卵とじ代 プラス150円

※卵は「ヨード卵・光」を使用しています。

※お米は、コシヒカリ使用





お薦めお重 4品



### うな重せいろ御膳

(そば、小麦、卵、さば、大豆)

¥3850

手打二八せいろそば  
又は ゆばそば (小)  
愛知県産鰻使用 うな重  
吸物、香の物

揚げたて海老天3本使用

### 海老天重

(小麦、さば、大豆、海老)

¥1800



国産牛使用 卵 (ヨード卵)

### すき焼き重

(小麦、卵、さば、大豆、牛肉)

¥1880



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)

¥1850

### 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。

※全て税込価格

# お薦めセット



天ぷら盛合せ (海老2本、茄子、南瓜、大葉、青唐)、はじかみ・  
二八手打ざる・かやく御飯 (小)・香の物・一菜・一品

## 天盛り二八ざるせつと 2,150円

(そば、小麦、卵、さば、大豆、海老)

十割そばに変更

## 変え十割 2,450円

(そば、小麦、さば、大豆、海老)



天ぷら盛合せ (海老2本、茄子、南瓜、海苔、しめじ、大葉、青唐)、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 2,100円

(そば、小麦、卵、さば、大豆、海老)

※全て税込価格です



滋賀県高島産

# 近江鴨

滋賀県初の国産ブランド合鴨です。  
脂、肉部分どちらも臭いやクセがほとんどなく程よい弾力が特徴で  
大変食味の良い肉質です。  
赤身肉のほんのり漂う野趣味と舌に残る濃い旨味、  
まろやかな脂の甘みが魅力です。

## 鴨せいろそば

二八そば **1,980円** (税込)

(そば、小麦、卵、さば、大豆)

十割そば **2,280円** (税込)

(そば、小麦、さば、大豆)



## 鴨そば

(そば、小麦、さば、大豆)

**1,980円** (税込)



お酒の肴にどうぞ！

## 鴨の塩焼き

**1,580円** (税込)





# 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 **1,880円** (税込)  
(そば、小麦、卵、さば、大豆、鶏肉)

十割そば **2,180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」

天ぷら



※全て税込価格

3本盛り 1100円 (@366)

5本盛り 1800円 (@360)

10本盛り 3500円 (@350)

かけそば

(そば、小麦、さば、大豆)  
各九〇〇円

海老天盛り

(海老、小麦、さば、大豆)

単品そば・うどんに追加して

海老天 一尾 400円

(海老、小麦、さば、大豆)



野菜天盛り (5種)

(小麦、さば、大豆)

550円

やっぱり、これ!



甘辛がなんとも絶品

鮭の甘露煮 750円

(小麦、大豆)

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)

※ご提供に少々お時間頂きます。

ビールと一緒に、早く出てきてほしい

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

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



そばもろきゅう



そば豆腐

そば豆腐

(そば、小麦、大豆、さば)

500円

そばもろきゅう

(そば、小麦、大豆、さば)

650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) 680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

瀬戸内レモン使用

れもん冷酒 550円

## 焼酎・チューハイ

焼酎 (蕎麦・麦・芋) S 580円

(そば) W 780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 580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 680円

チューハイ (レモン・ライム) 580円

## ウィスキー

ウィスキー (ブラックニッカ) S 580円

水割・ロック・ストレート W 780円

ブラックニッカの炭酸割り

ハイボール 680円

## ソフトドリンク

コココーラ

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 450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クリーム

そば茶アイス 450円

(そば、乳)

お口さっぱり 柚子の香り

柚子シャーベット 380円

(乳)



そば白玉入り

ぜんざい (そば)

800円