



おすすめセット

※うどんに変更できます

ミニ天丼せつと

手打二八せいろ（冷）
又は 温そば（温）
ミニ天丼、香の物

¥1100



カレーそばせつと

カレーそば、白ごはん、香の物、一菜

¥1200



天南そばせつと

天南そば
白ごはん、香の物、一菜

¥1350



※表示価格は全て税込価格になっております



おすすめセット

※サービス商品の為、他のサービス・クーポン等ははご利用いただけません。

※写真と内容が一部変わる場合がございます

ミニ井とお蕎麦、揚げたて野菜天がついた

カービズセット

¥1580

<天ぷら>

揚げたて

野菜天

とうもろこしのかき揚げ
茄子、南瓜、しめじ
青味、はじかみ

+

<蕎麦>

(冷) 二八せいろそば

又は

(温) 水菜そば

※そばをうどんに変更できます

+

<ミニ井>

京風

すきやき井

又は

親子井

イメージ写真<一例>



すき井と水菜そばの組み合わせ



親子井と二八せいろそばの組み合わせ

※全て税込価格

生蕎麦

【有喜屋流ざるそばの食べ方】

- ・まず、お蕎麦の盛付を見てください。
 - ・お蕎麦の香りを嗅いでください
 - ・なにもつけずに、おそばだけを食してください
 - ・ダシの味を確かめてください（甘いか、辛いかな）
 - ・甘い場合は、多めにつけて、辛い場合は、少な目につけてお召し上がりください。
 - ・ダシに、お好みで薬味を入れてお召し上がりください
- ※わさびは、ダシに入れずにおそばに少しのせて食すと最後に、そば湯で美味しくダシが食せます。

※全て税込価格

ざる

1000円

せいろ

650円

天ざる

1700円

とろろざる

1500円

鴨せいろ

1600円

海老天一本

350円

麺大盛

300円

おすすめの増し増し注文をどうぞ



ざるそば
1000円



鴨せいろ
1600円



天ざる 1700円

海老天二本、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



※全て税込価格

そば うどん

どのメニューもそば・うどん
両方できます

麺 大盛
+300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 1500円

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

鴨そば 1580円

やまかけそば(温/冷) 1450円

鳥なんばそば 1300円

京の丹波鶏使用

京風きつねうどん 1000円

きざみのおあげを使用

玉子とじうどん 1000円

ヨード卵・光使用

京風たぬきそば 1000円

きつねのあんかけそば

シンプルそば・うどん

かけそば・素うどん 各750円

トッピングに 海老天・野菜天をどうぞ!



鳥なんばそば



やまかけそば



鴨そば



京風きつねうどん



海老天カレーうどん

海老天カレーうどん

1300円

肉カレーうどん 1300円

国産牛使用

鶏カレーうどん 1200円

京の丹波鶏使用

お揚げカレーうどん 1100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

トッピングメニュー

海老天 一尾

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。

350円



ふう
ふう
う

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）

有喜そば、海老・海苔・青味の天麩羅

1350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（温/冷）

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

1000円



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。



にしんそば

有喜屋特選のにしんをつかったそば

1480円

玉子あんかけそば

卵はヨード卵光を使用。ふわふわの卵とじとろとろの熱々あんかけのふわとろ感一杯

1000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。

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・手打ざる
かやく御飯（小）・香の物・一菜・一品

天盛りざるせつと 1,850円



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 1,850円



鴨そば、かやく御飯（小）、香の物、一菜、一品

鴨そば御膳

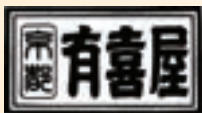
1,780円



にしんそば、小かやくごはん、香の物、一品、一菜

にしんそば御膳

1,680円



全卵と納豆を泡立てる ふわふわ感がぐせになる



※白い部分は、山芋ではありません。

有喜そば御膳 1,650円

有喜そば（温又は冷）、野菜天5種盛り、かやく御飯（小）、香の物

有喜そばの美味しい食べ方

フワフワの納豆と生卵をかき混ぜたものが、おそばの上ののっております。
おそばの下の方に汁がありますので、フワフワの種（納豆と卵）と汁を
良くかき混ぜてお召し上がり下さい。

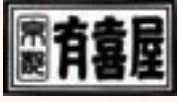


玉子あんかけそば、かやく御飯（小）、香の物、野菜の天ぷら

鶏卵天盛りせっと 1,500円

極上の一品

公益社団法人 ふるさと産品協会 認定



「京のおもてなし」企画メニュー

※数量に限りがございます。売切れの場合はご了承ください。

※麺大盛 プラス三〇〇円



旬の京野菜と 丹波鶏の天ざる

1,780円



※季節・仕入状況により京野菜が変更になる場合がございます。

※全て税込価格



どんぶり ごはん

※全て税込価格

わんこせっと
+200円

各種どんぶりに
小さなお碗の温かい
お蕎麦（またはうどん）
がつきます。

天ぷら七種

天井

1250円

わんこせっと 1450円

海老天2本 玉子は「ヨード卵・光」使用

天とじ井

1500円

わんこせっと 1700円

京の丹波鶏使用 玉子は「ヨード卵・光」使用

親子井

1250円

わんこせっと 1450円

国産牛使用

京風すき井

1500円

わんこせっと 1700円

お揚げ入りの井。有喜屋では「コン・ライス」という名で
親しまれています。

コンライス

1000円

わんこせっと 1200円



天井 わんこせっと



天とじ井 わんこせっと



京風すき井 わんこせっと

白ごはん

280円

かやく御飯

300円

ちりめん山椒御飯

350円

ご飯の量・たまごとりもお好みで

※御飯 大盛 プラス200円

※卵とじ プラス100円

※卵は「ヨード卵・光」を使用しています。

※お米は、滋賀県産きぬひかり使用



天ぷら



3本盛り 1000円 (@333)

5本盛り 1500円 (@300)

10本盛り 2800円 (@280)

※全て税込価格

かけそば
素うどん

各七五〇円

有喜屋では、ご注文を

いただいております。

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。



野菜天盛り (5種)

500円

海老天盛り

単品そば・うどんに追加して

海老天 一尾 350円

やっぱり、これ！



甘辛がなんとも絶品

にしんの京煮 800円

玉子は「ヨード卵・光」使用



玉子を3つ使用

京風だし巻き 900円

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)

300円



枝豆

400円



京かまぼこ

600円



じゃこおろし

400円

一品も「蕎麦」の味わいを



そばもろきゅう 600円 そば豆腐 330円

そば豆腐

330円

そばもろきゅう

600円

※そば寿しは若干お時間がかかりますので早めのご注文をいただけますようお願いいたします。



海老天重・香の物・吸物・二八せいろそば・小鉢

二八手打せいろそば付 **海老天重せっと** 1,980円



すき焼き重・香の物・吸物・二八せいろそば・そば豆腐

二八手打せいろそば付 **すき焼き重せっと** 2,080円

単品でもどうぞ



海老天重 単品 1,580円



すき焼き重 単品 1,680円

極上の一品



菊正 樽酒

すだち冷酒

日本酒

菊正宗・たる酒 (燗)	1 合	6 5 0 円
	2 合	1 1 0 0 円
菊正宗・たる酒 (冷酒)	小 瓶	7 5 0 円
有喜屋 特別原酒		
冷酒 艶の響	小 瓶	9 5 0 円
徳島県産すだち使用		
すだち冷酒		4 8 0 円

ソフトドリンク ALL 4 0 0 円

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 4 0 0 円

焼酎・チューハイ

焼 酎 (蕎麦・麦・芋)	S	5 8 0 円
	W	7 8 0 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 4 8 0 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) 4 8 0 円

ウィスキー

ウィスキー (ブラックニッカ)	S	5 0 0 円
	W	7 5 0 円

水割・ロック・ストレート

ブラックニッカの炭酸割り

ハイボール 5 8 0 円

デザート



そば白玉入り

ぜんざい
 6 0 0 円



そば茶でつくったアイスクリーム

そば茶アイス
 4 5 0 円



コクのある抹茶

抹茶アイス
 3 8 0 円



お口さっぱり 柚子の香り

柚子シャーベット
 3 8 0 円



Drink Menu



ビール

アサヒ スーパードライ

アサヒ瓶ビール (中瓶) **700円**

エビスビール (小瓶) **580円**

生ビール (中) **650円**

(ひとくち) **400円**

微アルコール 0.5%

アサヒビアリー (小瓶) **500円**

ビールと一緒にいかがですか？



枝豆 400円



やきとり (一串) 300円



海老天 一尾 350円

3本盛り **1000円 (@330)**

5本盛り **1500円 (@300)**

10本盛り **2800円 (@280)**

ノンアルコールビール

アルコール度ゼロ・カロリーゼロ

サッポロプレミアム (小瓶) **480円**



ビール・お酒を
ご注文のお客様には、
「そばみそ」を
サービス致します。