



お昼の献立



先斗町本店限定の特別メニューです！

ミニ天井と 冷 ミニ梅おろしそば 温 ミニゆばそば セット

ミニ梅おろしそば 又は ミニゆばそば
ミニ天井、香の物、一菜

¥1380



ミニ冷し梅おろしそば



ミニゆばそば



せいろせっと

二八せいろそば
又は かけそば
ミニ天井 香の物

¥1350



京ゆばそばせっと

京ゆばそば（温）
かやくごはん（小）
香の物、一品、一菜

¥1450



二八ざるそばのせっと

二八ざるそば
かやくごはん（小）、香の物

¥1200

※全て税込価格です

※鮎は琵琶湖の横にある池の養殖です。



琵琶湖産 鮎の甘露煮、京ゆば、千鳥人参、水菜

あゆそば

1,780円



京都五条 湯葉弥の生ゆば、穂紫蘇

冷し生ゆばそば

1,780円



《最高級京都産新そば粉を使用》

※全て税込価格

つなぎを一切使わないそば粉100%のそばです

手打 十割蕎麦

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」

十割ざる

1400円

せいろ

1100円

天ざる

2150円

とろろざる

1900円

おすすめの増し増し注文をどうぞ

海老天一本

400円

十割麺大盛

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。

《北海道産石臼挽きそば粉を使用》

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

二八蕎麦大盛 350円
海老天一本 400円

おすすめの増し増し注文をどうぞ

二八ざる 1100円
せいろ 800円
天ざる 1850円
とろろざる 1600円

※全て税込価格



二八ざるそば
1100円



二八せいろ
800円



手打二八天ざる 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)

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 (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

1100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。



京都五条 湯葉弥の生ゆばを使用

ゆばとじそば (温)

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

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

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

鳥なんばそば 1500円

京の丹波鶏使用

京九条ねぎそば 1500円

冷し海老天おろしそば 1500円

京風きつねうどん 1100円

きざみのおあげを使用

京風たぬきそば 1150円

きつねのあんかけそば

ゆばそば 1250円

京都五条湯葉弥の生ゆばを使用

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!



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

肉カレーうどん 1680円

国産牛使用

鶏カレーうどん 1580円

京の丹波鶏使用

お揚げカレーうどん 1180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。

400円



ふうふう

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

十割そばに変更

天盛り二八ざるせつと 2,150円 変え十割 2,450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 2,100円



にしんそば、かやく御飯（小）、香の物、一菜、一品

にしんそばご膳 1,880円

全卵と納豆を泡立てる ふわふわ感がくせになる



※白い部分は、山芋ではありません。

有喜そば（温/冷）、かやく御飯（小）、香の物、野菜天5種

有喜そば御膳 1,800円

※全て税込価格です



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

1450円
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
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
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
わんこそっと 2000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

1200円
わんこそっと 1500円

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

カレーコン

1250円
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 (香の物付)

白ごはん

300円

かやく御飯

350円

ご飯の量・たまごとお好みで

※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、滋賀県産きぬひかり使用





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** 2,100円



国産牛使用 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** 2,180円

単品でもどうぞ



海老天重 単品 1,800円



国産牛使用
すき焼き重 単品 1,880円

極上の一品



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

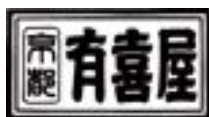
二八そば **1,980円**

十割そば **2,280円**



鴨そば

1,980円



※全て税込価格です



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)

十割そば **2,180円** (税込)

※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



かけそば
素うどん
各九〇〇円

※全て税込価格

3本盛り 1100円 (@366)

海老天盛り 5本盛り 1800円 (@360)

10本盛り 3500円 (@350)



野菜天盛り (5種)

550円

単品そば・うどんに追加して

海老天 一尾 400円

やっぱり、これ！



甘辛がなんとも絶品

鮎の甘露煮 750円

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 1000円

※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)

350円



枝豆

450円



京かまぼこ

700円



じゃこおろし

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 500円

そば味噌もろきゅう 650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) 750円
(大瓶) 850円

エビスビール (小瓶) 680円

生ビール (中) 680円
(ひとつち) 450円

ビールと一緒にいかがですか？



枝豆 450円



やきとり (一串) 350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

サッポロプレミアム (小瓶) 550円

ワイン

グラスワイン 白 550円
赤 550円



海老天 一尾 400円

3本盛り 1100円 (@366)

5本盛り 1800円 (@360)

10本盛り 3500円 (@350)



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。

※全て税込価格です



日本酒

菊正宗・たる酒 (燗)	1 合	7 5 0 円
	2 合	1 3 0 0 円
菊正宗・たる酒 (冷酒)	小瓶	8 5 0 円
れもん冷酒		5 5 0 円

瀬戸内レモン使用

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 4 5 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	5 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)	5 8 0 円
-----------------	---------

ウィスキー

ウィスキー (ブラックニッカ)	S	5 8 0 円
	W	7 8 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	6 8 0 円
-------	---------

デザート

祇園辻利 抹茶アイス	5 8 0 円
------------	---------



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	4 5 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
----------	---------



そば白玉入り

ぜんざい	8 0 0 円
------	---------

※全て税込価格です