



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、卵）

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

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

七三蕎麦

そば粉7割 つなぎ(小麦粉)3割のそばです

麺の大盛は
プラス 300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

天ぷらそば 1650円

(そば、小麦、さば、大豆、海老)

やまかけそば(温/冷) 1580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 1500円

(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)

きざみのおあげを使用

京風きつねうどん 1100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 1150円

(そば、小麦、さば、大豆)

京都五条湯葉弥の生ゆばを使用

ゆばそば 1250円

(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

トッピングメニュー

海老天 一尾 400円

(海老、小麦、さば、大豆)

野菜天盛り(5種) 550円

(小麦、さば、大豆)

玉子1個150円 ※「ヨード卵・光」を使用しています

(卵)

ごはん ※お米は、福井県産コシヒカリ使用

白ごはん 300円

かやく御飯 350円

(小麦、さば、大豆)

白ごはん 大盛 400円

かやくごはん 大盛 450円

小盛 200円

小盛 250円

ふうふう

()内はアレルギー品目



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)

国産黒毛和牛使用

肉カレーうどん 1780円

(そば、小麦、さば、大豆、牛肉)

京の丹波鶏使用

鶏カレーうどん 1580円

(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)

プラス150円で **カレー卵 (玉子とじ)** にできます
フワとろでまろやかな味 **をお楽しみください!**

カレーそば・うどんに美味しいうごはんをどうぞ!



福井県産コシヒカリ使用

白ごはん 300円

白ごはん 大盛 400円

小盛 200円

トッピングメニュー

各メニューにトッピングできます。

別盛りでご提供。

海老天 一尾

(海老、小麦、さば、大豆)

400円

野菜天盛り (5種)

(小麦、さば、大豆)

550円



**カレー
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



お揚げカレーうどん

麺の大盛は
プラス 300円

七三蕎麦

そば粉7割 つなぎ(小麦粉)3割のそばです

ふうふう

()内はアレルギー品目

どんぶり

※全て税込価格

ご飯の大盛は
プラス 250 円

天ぷら七種

天 井

(小麦、さば、大豆、海老)

1500円

わんこせっと 1800円

海老天2本 玉子は「ヨード卵・光」使用

天とじ井

(小麦、さば、大豆、海老、卵)

1750円

わんこせっと 2050円

京の丹波鶏使用 玉子は「ヨード卵・光」2個使用

親子井

(小麦、さば、大豆、鶏肉、卵)

1550円

わんこせっと 1850円

国産黒毛和牛使用 玉子は「ヨード卵・光」使用

京風特すき井

(小麦、さば、大豆、牛肉、卵)

2000円

わんこせっと 2300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

(小麦、さば、大豆、卵)

1300円

わんこせっと 1600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

(小麦、さば、大豆、卵)

1350円

わんこせっと 1650円



天井 わんこせっと



天とじ井 わんこせっと



京風特すき井 わんこせっと

わんこせっと (冷 / 温)

(そば、小麦、さば、大豆)

プラス300円

すべての井物に吸物替りに
美味しいわんこそばが
追加でご用意できます。



愛知県産鰻1本使用

うな重

¥4500 (吸物付き)



揚げたて海老天3本使用

海老天重

(小麦、さば、大豆、海老)

¥1900 (吸物付き)



国産黒毛和牛使用 卵 (ヨード卵)

特すき焼き重

(小麦、卵、さば、大豆、牛肉)

¥2600 (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)

¥1950 (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
美味しいわんこそそばが
追加でご用意できます。

※全て税込価格

お薦めお重
4品

お薦めセット



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

十割そばに変更

天盛り二八ざるせつと 2,150円

(そば、小麦、卵、さば、大豆、海老)

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、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 2,100円

(そば、小麦、卵、さば、大豆、海老)

※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)
(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」



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)

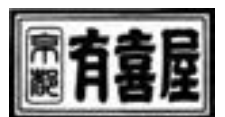
1,980円 (税込)



お酒の肴にどうぞ！

鴨の塩焼き

1,580円 (税込)



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

素うどん
(そば、小麦、そば、大豆)
各九〇〇円

海老天盛り

(海老、小麦、そば、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、そば、大豆)

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。



野菜天盛り (5種)

(小麦、そば、大豆)

550円

やっぱり、これ!



甘辛がなんとも絶品

鮎の甘露煮 750円

(小麦、大豆)

にしんの京煮 800円

(小麦、大豆)

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!



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。

定番の一品



やきとり(一串) (タレ又は塩)

(鶏肉、小麦、そば、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

付出

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、そば)

500円

そばもろきゅう

(そば、小麦、大豆、そば)

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