

平日限定!



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

¥1580



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

¥1480



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

¥1650



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

¥1400

※全て税込価格です

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」

十割ざるそば

1500円

天ざるそば

2250円

とろろざるそば

2000円

京鴨ざるそば

2380円

幻のブランド鴨【京鴨】を使用

こちらのメニューは追加メニューです

海老天一本

450円

十割麺大盛

450円

かやくごはん

400円

※全て税込価格



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》

二八ざるそば

1200円

天ざるそば

1950円

とろろざるそば

1700円

京鴨ざるそば

2080円

幻のブランド鴨【京鴨】を使用

こちらのメニューは追加メニューです

海老天一本

450円

二八麺大盛

400円

かやくごはん

400円

※全て税込価格

当店人気
NO.1

単品
海老天ぷら
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



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

京都五条湯葉弥
生ゆば使用

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

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

幻のブランド鴨【京鴨】を使用

2080円



にしんそば

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

天ぷらは別盛

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) 1680円

京の丹波鶏使用

鳥なんばそば 1600円

京九条ねぎそば 1600円

京風きつねうどん 1200円

きつねのあんかけそば

京風たぬきそば 1250円



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

国産牛使用

肉カレーそば 1780円

京の丹波鶏使用

鳥カレーそば 1680円

あげカレーそば 1280円

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

※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

どんぶり (香の物付)

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。

天ぷら七種

天 井

1 6 5 0 円

わんこそせっと 1 9 5 0 円

海老天2本 玉子は「ヨード卵・光」使用

天とじ井

1 9 5 0 円

わんこそせっと 2 2 5 0 円

京の丹波鶏使用 玉子は「ヨード卵・光」使用

親子井

1 6 5 0 円

わんこそせっと 1 9 5 0 円

国産牛使用 玉子は「ヨード卵・光」使用

京風すき井

1 9 0 0 円

わんこそせっと 2 2 0 0 円

あげ入りの丼。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

1 4 0 0 円

わんこそせっと 1 7 0 0 円

あげ入りのカレー丼。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

1 4 5 0 円

わんこそせっと 1 7 5 0 円



天 井 わんこそせっと



親子井 わんこそせっと



京風すき井 わんこそせっと



天とじ井 わんこそせっと

ご飯の量・たまごとしもお好みで

※ご飯 大盛 プラス 1 5 0 円

※卵とじ代 プラス 1 5 0 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) はじかみ・手打ざる
かやく御飯 (小)・香の物・一菜・一品

天盛り二八ざるせっと 2,250円

十割そばに変更 +300円



天ぷら盛合せ (海老2本、茄子、南瓜、海苔、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

お薦めセット

※全て税込価格です



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 1,980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 1,900円

※全て税込価格です



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** 2,700円



国産黒毛和牛使用 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** 2,880円

単品でもどうぞ



海老天重 単品 2,300円



国産黒毛和牛使用
すき焼き重 単品 2,480円

極上の一品



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)

十割そば **2,280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



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)
700円

海老天盛り

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

やっぱり、これ！



幻ブランド鴨「京鴨」を使用

京鴨塩焼き 1580円



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 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

付出

一品も「蕎麦」の味わいを

自家製



そば味噌もろきゅう



そば豆腐

そば豆腐

500円

そば味噌もろきゅう

700円

Drink Menu



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



海老天 一尾 450円

3本盛り 1200円 (@400)

5本盛り 1900円 (@380)



野菜天盛り (5種) 700円

ビール

アサヒ スーパードライ

アサヒ瓶ビール	(小瓶)	700円
	(中瓶)	750円
	(大瓶)	850円

エビスビール	(小瓶)	680円
--------	------	------



ビール・お酒を
ご注文のお客様には、
「そばみそ」のお通しを
サービス致します。

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

※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
徳島県産すだち果汁使用		
すだち冷酒		6 0 0 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 5 0 0 円	

焼酎・チューハイ

焼酎 (蕎麦・麦・芋)	S	6 5 0 円
	W	8 5 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 菊正宗熟成5年梅酒	7 0 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)	6 5 0 円
-----------------	---------

ウィスキー

ウィスキー (ブラックニッカ)	S	6 0 0 円
	W	8 0 0 円

ブラックニッカの炭酸割り

ハイボール	7 0 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」ととことん拘り、
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
----------	---------

※全て税込価格です