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

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

《厳選された京都産そば粉を使用》

全　税込価格

十割	（そば、さば、大豆、小麦）	円
天	（そば、さば、大豆、小麦、海老）	円
京鴨 幻のブランド鴨【京鴨】を使用	（そば、さば、大豆、小麦、山芋、卵）	円
	（そば、小麦、卵、さば、大豆、山芋）	円

ユー　追加　ユー

海老天一本	（海老、小麦、さば、大豆）	円
十割麺大盛	（そば）	円
	（小麦、さば、大豆）	円

十割京鴨ざるそば　2380円

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》

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。

全　税込価格

二八	（そば、小麦、卵、さば、大豆）	円
天	（そば、小麦、卵、さば、大豆、海老）	円
	（そば、小麦、卵、さば、大豆、山芋、卵）	円
京鴨	幻のブランド鴨【京鴨】を使用	
	（そば、小麦、卵、さば、大豆、山芋）	円

ユー　追加　ユー

海老天一本	（海老、小麦、さば、大豆）	円
二八 麺 大盛	（そば、小麦、卵）	円
	（小麦、さば、大豆）	円

単　品
海老の天ぷら
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

当店人気
NO.1

手打二八天ざる
1950円

京都有喜屋

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

京都五条湯葉弥 生 使用

※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

（そば、小麦、さば、大豆、卵）

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

（そば、小麦、さば、大豆）

※全て税込価格です

名物 有喜屋 創作そば

七三蕎麦（小麦粉）割、粉割

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

１６００円

有喜そばとは

京都「牛若納豆」使用

納豆粘程、栄養高食材

、ｌ卵光使用

ｌ卵光、安心安全

「深滑味」、普通卵倍美味

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

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

（そば、小麦、卵、さば、大豆、山芋）

幻のブランド鴨【京鴨】を使用

２０８０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

１６８０円

全税込価格

そば うどん

全税込価格

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

七三蕎麦（小麦粉）割、粉割

麺大盛 +350円

天ぷらそば 1750円

天ぷらは別盛

（そば、小麦、さば、大豆、海老）

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
（そば、小麦、さば、大豆、山芋、卵）

やまかけそば

京の丹波鶏使用

鳥なんばそば 1600円
（そば、小麦、さば、大豆、鶏肉）

鳥なんばそば

京九条ねぎそば 1600円
（そば、小麦、さば、大豆）

京九条ねぎそば

京風きつねうどん 1200円
（そば、小麦、さば、大豆）

京風きつねうどん

きつねのあんかけそば

京風たぬきそば 1250円
（そば、小麦、さば、大豆）

海老天カレーそば

海老天カレーそば 1730円

（そば、小麦、さば、大豆、海老）

国産牛使用

肉カレーそば 1780円
（そば、小麦、さば、大豆、牛肉）

京の丹波鶏使用

鳥カレーそば 1680円
（そば、小麦、さば、大豆、鶏肉）

あげカレーそば 1280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

麺一全一出汁 絡美味

トッピング・追加メニュー

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

450円

白ごはん 350円

かやくごはん 400円
（小麦、さば、大豆）

※単品でのご注文はできません

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）

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　丼
（小麦、さば、大豆、海老）
1650円
わんこせっと 1950円

海老天2本　玉子は「ヨード卵・光」使用

天とじ丼
（小麦、さば、大豆、海老、卵）
1950円
わんこせっと 2250円

京の丹波鶏使用　玉子は「ヨード卵・光」使用

親子丼
（小麦、さば、大豆、鶏肉、卵）
1650円
わんこせっと 1950円

国産牛使用　玉子は「ヨード卵・光」使用

特上すき丼
（小麦、さば、大豆、牛肉、卵）
2200円
わんこせっと 2500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
（小麦、さば、大豆、卵）
1400円
わんこせっと 1700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
（小麦、さば、大豆、卵）
1450円
わんこせっと 1750円

天丼　わんこせっと

親子丼　わんこせっと

京風すき丼　わんこせっと

天とじ丼　わんこせっと

ご飯の量・たまごとじもお好みで

※ご飯　大盛　プラス150円

※卵とじ代　プラス150円

親子丼・すき丼の卵を卵とじにする場合

京懐石 有喜屋

薦ツ

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・
ニ八ざる・かやく御飯（小）・香の物・一菜・一品

天盛りニ八ざるせっと 2,250円

（そば、小麦、卵、さば、大豆、海老、ゼラチン）

十割そばに変更
+300円
（そば、小麦、さば、大豆、海老、ゼラチン）

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 2,200円

（そば、小麦、卵、さば、大豆、海老、ゼラチン）

※全て税込価格です

京都 有喜屋

薦重品

愛知県産鰻1本使用

うな重

￥4700（吸物付き）

二八せいろそば付き

（そば、小麦、さば、大豆）

￥5000

揚げたて海老天3本使用

海老天重

（小麦、さば、大豆、海老）

￥2300（吸物付き）

国産和牛使用 卵（ヨード卵）

特上すき焼き重

（小麦、卵、さば、大豆、牛肉）

￥2650（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）

￥2350（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
美味しいわんこそばが
追加でご用意できます。

全税込価格

京都 有喜屋 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）
（そば、小麦、卵、さば、大豆、鶏肉）

十割そば **2,280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」

＜髙島屋店限定商品＞

豪華うな重

愛知県産炭火焼鰻半身、大海老天ぷら、
出汁巻き（ヨード卵.光使用）、伏見とうがらし
京ゆばそば（京水菜入り）、香の物

豪華うな重

（そば、小麦、卵、さば、大豆、海老）

4,580円（税込）

京都 有喜屋

蕎麦屋の付出

全　税込価格

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。

海老天盛り（海老、小麦、さば、大豆）

3本盛り　１２００円（@400）

5本盛り　１９００円（@380）

野菜天盛り（5種）（小麦、さば、大豆）

７００円

単品そば・うどんに追加して

海老天　一尾　４５０円（海老、小麦、さば、大豆）

やっぱり、これ！

幻ブランド鴨「京鴨」を使用

京鴨塩焼き 1580円（山芋、卵）

甘辛がなんとも絶品

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

付出

やきとり一串からどうぞ

やきとり（一串）※（タレ又は塩）（鶏肉、小麦、さば、大豆）

３５０円

ビールには枝豆！

枝豆（大豆）

４５０円

定番の一品

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

そば味噌もろきゅう

そば豆腐

自家製

そば豆腐　５００円（そば、小麦、大豆、さば、ゼラチン）

そば味噌もろきゅう　７００円（そば、小麦、大豆、さば）

Drink Menu

ビール

アサヒ スーパードライ

アサヒ瓶ビール (小瓶) ７００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

徳島県産すだち使用

すだち冷酒 ６００円

焼酎・チューハイ

焼酎 （蕎麦・麦・芋） S ６５０円

(そば) W ８５０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 ７００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） ６５０円

ウィスキー

ウィスキー（ブラックニッカ） S ６００円

水割・ロック・ストレート W ８００円

ブラックニッカの炭酸割り

ハイボール ７００円

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 ５００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

そば茶アイス

(そば、乳)

４５０円

お口さっぱり 柚子の香り

柚子シャーベット

(乳)

３８０円