

# きしめん KISHIMEN



田むらの「きしめん」

### 「だし汁」

早朝よりアルカリオン水で日高昆布・上鰹・上鯖等で丁寧にだし取りをした田むら自慢の「きしめんのだし汁」です。

### 「きしめん」

愛知県産 100%の小麦粉を使用した愛知県（本場名古屋）推奨の麺を使用しています。

また、差込メニューには時季のきしめんのメニューがございます。

### 《アレルギー食品表示》

・きしめん類には

『小麦・そば・大豆』

が含まれています。



定番

きしめん ¥830 335kcal

きつね(煮あげ)の甘辛さと旨みたっぷりのだしの相性抜群。



たぬききしめん ¥830 344kcal

ふわふわの揚げ玉が入ったコクのあるきしめん。

アレルギー：左記表示+いか



人気No.1

梅きしめん ¥880 320kcal

紀州「南高梅」を使用。



山菜わかめきしめん ¥880 320kcal

わらび、山芹、竹の子、わかめ等をたっぷりのせた一品。



カレーきしめん ¥910 412kcal

まるやかでダンのきいたカレーときしめんがからみ絶妙な一品。

アレルギー：左記表示+牛肉



エビしんじょうきしめん ¥910 340kcal

エビしんじょうとは、エビのすり身を団子にして錦糸卵をまぶしたもの。

アレルギー：左記表示+えび+卵



牛肉汁きしめん ¥950 350kcal

甘辛煮の牛肉のうまみたっぷり!!

アレルギー：左記表示+牛肉

\* 各種  
ミニサイズのきしめん  
¥580

もございます。

