

萩之茶屋

おすすめ

そば

創業昭和三十九年、

宮崎の老舗そば屋萩之茶屋の

こだわりの蕎麦を、

温暖な気候と、豊かな大地、

黒潮の恵みを受けた宮崎の

美味しい食材とともに

お届けします。

山菜蕎麦 五三〇円  
月見蕎麦 五五〇円  
きつね蕎麦 五八〇円  
えび天蕎麦 七八〇円  
鶏山菜蕎麦 六八〇円

ざる蕎麦(冷) 五〇〇円  
ところろ蕎麦(冷) 五八〇円  
※うどんもございます。



おすすめ  
鶏山菜蕎麦  
六八〇円

鶏の旨味が溶け出た  
お出汁と山菜の香り  
が蕎麦の美味しさを  
いっそう引き立てる  
田舎蕎麦です。



えび天蕎麦  
七八〇円

大きくてサクサクの  
海老の天ぷらと衣が  
溶けて濃厚になつた  
煮汁が美味しい。



きつね蕎麦  
五八〇円

甘辛一く炊いたお揚げ  
が美味しいお蕎麦の定  
番メニュー。



黒豚丼  
八五〇円

味わいの深い黒豚を  
使用した豚丼甘辛い  
タレと黒豚の旨味が  
美味しい。

おすすめ  
丼ぶり  
親子丼 七八〇円

黒豚かつ丼 八八〇円  
黒豚丼 八五〇円  
牛カレー 六五〇円  
黒豚かつカレー九八〇円

定食

飲み物

おすすめ  
黒豚かつ丼  
八八〇円

南九州を代表する豚  
「黒豚」のかつ丼 黑豚  
は肉質がよく、旨味  
たっぷりで味わいの  
深い豚肉です。

生ビール 五〇〇円  
缶ビール 三五〇円  
焼酎 二五〇円  
コーヒー 二五〇円

カレー