

うどん

めん類
れすとらん

まめや

伊勢
うどんの

老舗90年の歴史を持つ店

昔のお品書き『うどん六銭』が飾られている

営業時間 10:00~19:30

定休日 毎週火曜日

(月に一度、火・水の連休あり)

まめや

ところ 伊勢市宮後2-19-11

近鉄伊勢市駅より徒歩5分

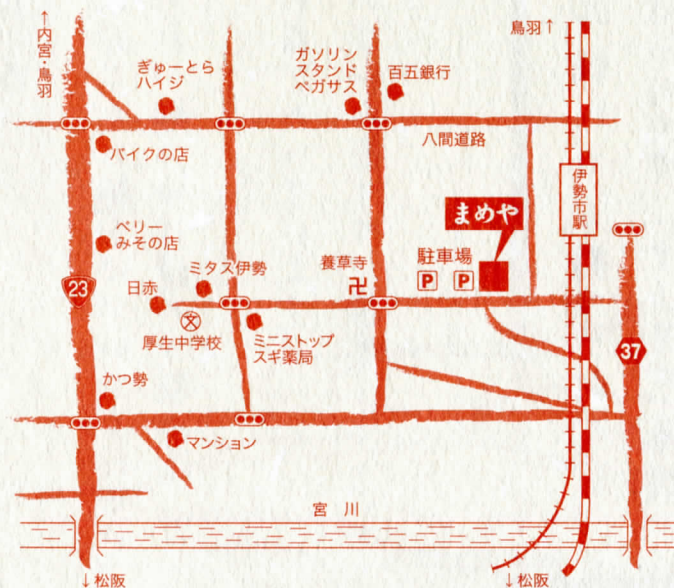
TEL 0596-23-2425

FAX 0596-25-3281

駐車場 10台有

URL <http://www.mameya.info/>

E-mail mameya@amigo2.ne.jp



麺楽味品

伊勢うどん

カレーうどん

味噌煮込みうどん

ザルそばとミニ井

デラックス伊勢うどん

100種のメニューがそろっています

お持ち帰り用

みそ煮込みうどん

なべやきうどん

カレーうどん



うどん

伊勢を旅すると必ず目にする、『伊勢うどんの看板』

紀州の宗田節・ムロアジと地みそからできた色濃いたまり醤油を使った

秘伝のたれ、美味しさが口いっぱい広がるこの味は『まめや』しか味わえません。

(玉子でからめるとまた、一段と美味しさが増します)

伊勢路へ旅の人々が味わった『昔ながらの味』を『まめや』で。

◆伊勢うどんの召し上がり方

大鍋にたっぷりのお湯で二〜三分ぐらい麺をゆがいてください。

ザルなどでお湯を切って器に入れ、麺つゆは薄めず暖めず

そのままかけて下さい。

麺つゆは、一本で二食分(多い目)入っています。

普通サイズのお玉杓子いっぱい一人前です、薬味は葱などで

召し上がり下さい。

お持ち帰り伊勢うどん 二個入り (麺つゆ付)

◆お土産セット 地方発送承ります (クール宅急便)