

昭和40年創業の生焼肉とホルモンの専門店が営む

NEW STYLE YAKINIKU



炭へのこだわり

OTOKICHIでは和歌山県みなべ町で享和二年(1802年)より二百年以上続く炭問屋から取り寄せる最高級のウバメガシを原料とした紀州備長炭・馬目土小丸を使用しています。備長炭独特のまろやかな温度がたんぱく質の分解を防ぎ肉を美味しくするためのアミノ酸を形成しさらに遠赤外線が食欲を誘うグルタミン酸を増加させます。表面パリッ、中ジュューシーな備長炭で焼くお肉をご堪能下さい。

おいしい肉と無添加熟成ダレへのこだわり

OTOKICHIでは、黒毛和牛の産地にこだわるのではなく、肉質を一番に考えています。そして肉質や部位の特徴を最高に引き出す食べ方とそれぞれに専用のダレをご提案。さらに「もみダレ」も正肉やうち肉に合わせて、秋田・安藤醸造元の減塩味噌などを使用し、「つけダレ」とのバランスも考えて配合しております。OTOKICHIで使用している「秘伝のたれ」は総料理長により全て無添加で作られております。あとに残らない味を是非ご賞味下さい。



おいしい野菜へのこだわり

OTOKICHIでは、旬の産地にこだわった野菜や有機農法、減農薬で作られた野菜を厳選し、全国の生産者より取り寄せております。炭独特の臭いを出さない高級紀州備長炭・馬目土小丸で焼くことにより野菜本来の香りを保ち身体にやさしい自然野菜の旨味を十分に楽しんでいただけます。

おいしい米へのこだわり

OTOKICHIでは、おいしいご飯と極上焼肉をテーマに季節や時期を考慮しSELECTした厳選米を使用しています。特に伊賀焼の郷、長谷園さんが作る土鍋で炊き上げる極上土鍋ご飯がおすすめ！ありそうで意外とない、焼肉と炊きたて土鍋ご飯との組み合わせ。自製の「無添加熟成ダレ」で召し上がっていただく、肉との相性はバツグンです。

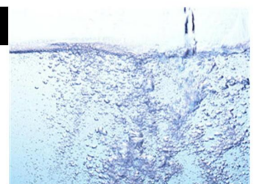


おいしい調味料のこだわり

OTOKICHIでは、厳選されたそれぞれの食材の味わいを最高に引き立てる為に世界各国から厳選した何種類もの塩や酢、調味料を使用しています。肉の旨味を引き出すには一種類の塩のみでは難しいためOTOKICHIでは10種類以上の塩やスパイスを配合した「オリジナルブレンド塩」をご使用いただいております。お好みにより柚子七味や山椒などを使い、自分流の食べ方をお楽しみください。

おいしい水へのこだわり

OTOKICHIでは、水も重要な食材の一つであると考えて、飲用水はもちろんご飯を炊く時や、スープを作るときにも素材の旨味を引き出すアルカリイオン水を使用しています。アルカリイオン水を飲用すると慢性下痢・消化不良・胃腸内異常発酵・胃酸過多に有効だそうです。



は、OTOKICHIおすすめの一品です。ぜひご賞味ください。

※価格は税抜表示になっております。

R 冷製・お造り e i s e i



特撰ローストビーフのユッケ風

香味野菜と共にじっくり火を通した特撰サーロインを使用。
ユッケ専用ダレで味付けしています。
肉の旨味がジュワッと出てくる、
OTOKICHIオリジナルの和風ユッケスタイルです。
穂紫蘇をバラバラ、そして、スタチを搾ってお召し上がりください。

¥980

特撰ローストビーフ

特撰サーロインを使ったローストビーフです。
たっぷりのオニオンスライスと刻み葱をお肉で巻いて
特製ポン酢でお召し上がりください。

¥980



白センマイの刺身

牛の第3の胃にあたる部位のセンマイを手間暇かけて
きれいに洗い流すことで真っ白になり最高の歯ごたえに！
手間の分だけ味も歯ごたえも絶品です！
特製唐辛子酢味噌を絡めて
美味しさをご賞味ください。

¥680

名物 ハツ刺

牛ハツには脂質の代謝で大切な役割を果たし
発育を促進するビタミンB2が豊富で低カロリー。
生ハツ専用のタレで召し上がっていただく
総料理長イチオシの逸品です。

¥580



特製 ハラミの燻製

¥580

塩漬から、乾燥、燻煙まで10日間かけて仕込んだ、当店の自信作！

◆プレミアムビールのおつまみにどうぞ！

ハラミの燻製 ハワイアンサラダ仕立て



生ハムのような食感のハラミの燻製と
季節のフルーツとのコラボレーション。
OTOKICHIでしか味わえない限定の品！！

¥680

牛タンの燻製 カルパッチョ仕立て ¥720

軽く燻製にした牛タンに彩り野菜をトッピングし自家製バルサミコドレッシングで
味付けしたスモーキーな一品。是非、前菜で召し上がってください！

野菜の前菜 ppin

キムチ盛り合わせ (白菜キムチ・大根キムチ・キュウリキムチ) ¥580

美味しいキムチ3種盛り。
定番の一品としてどうぞ・・・！

キムチ単品 ■白菜キムチ ■大根キムチ ■キュウリキムチ (各) ¥380



野菜の和えもの盛り合わせ ¥650

あっさりとした野菜の和えものを彩りよく5種盛りにしました。
始まりの一品としてどうぞ・・・！

和えもの単品 豆もやし

¥380

野菜のスティックカクテル ¥550

自家製肉味噌と一緒に召し上がりください。





野菜をたくさん食べて、ヘルシー焼肉

ホクホク ^{たっこ}田子ニンニクホイル焼 ¥550

青森県田子町の沢田さんが丹精込めて作った大粒のニンニクを使用。ホクホクした栗のようなニンニクをご賞味くださいませ！

◆血栓予防や制ガン作用に最強パワーを持ち、疲労回復効果大。


鳴門金時のさつまバターホイル焼 ¥460

サツマ芋には食物繊維、ビタミンがたっぷり、美容と健康に最適の食物といわれています。

木の子ポン酢 ホイル焼 ¥550

山の幸のキノコとブルギニオンバターの香りをお楽しみください。

◆キノコにはコレステロール値をおさえ動脈硬化を予防する効果があります。



厳選焼野菜盛り合わせ ¥900

春夏秋冬、全国各地から厳選した旬の減農薬・有機野菜。紀州備長炭で焼いた野菜には素材そのものが持つ自然の恵み、香りがギッシリ詰まっています。良い炭があつてこそ味わえる、自然野菜のおいしさをご堪能ください。

◆季節により内容は異なります。

北海道スイートコーン ¥360

北海道のスイートコーンは甘味成分の糖質は、消化吸収が早いので、疲れやすい夏場のエネルギー補給にはぴったりな一品です。

ペティ・オニオン (小さなタマネギ) ¥360

柔らかい肉質と甘味が特徴。高血圧の予防や改善が期待でき、慢性肝炎、白内障、疲れ目、かすみ目の改善にも効果があると云われています。

エリンギの香草風味 ¥550

香り高いオリーブオイルと数種類の香草で味つけした一品。サツと炙ってお召し上がり下さい。

S 体にやさしいサラダ

Salad



OTOKI CHIで使用しているドレッシングは健康を考えて全て自家製・無添加で作っています。

包み野菜 (特製味噌付) ¥380

炭火で焼いたお肉を野菜で包んでヘルシー焼肉！

甘〜いプチトマトのサラダ ¥550

トマト本来の旨みをブレンド塩とオリーブオイルで引き出しました。トマトの酸味がお口の中をさっぱりさせます。



シーザーサラダ CLASSICA ¥650

自家製シーザードレッシングを使った定番のサラダです。

オニオンスライスサラダ ¥650

2種のドレッシングに裏漉した南高梅と浅葱でアクセントをつけました。生の玉葱には、血液をサラサラにする効果があります。

八菜サラダ ¥650



旬の減農薬、有機野菜をバランスよく組み合わせた健康サラダです。特製の無添加白味噌ドレッシングで召し上がっていただくOTOKI CHI定番の一品。

◆季節により内容は異なります。

U 梅

m e

紀州南高梅 (特大サイズ) ¥300

紀州みなべの梅吉さんが作る、柔らかな網肌の南高梅の果肉を丁寧に漬け込み、塩分・酸味を抑えた、色つやよく、食べやすいコクのある特大梅干です。お口なおしにどうぞ！



梅干のカ
アルカリ性である梅干の有機物が酸性の食品に含まれている酸化物を減少させてくれます。酸性食品である、お肉を食べて酸性化した血液を梅干で弱アルカリ性に。人間の血液にとっては弱アルカリ性が一番健康であるといわれています。さらに疲労の原因となる乳酸を分解する働きのあるクエン酸が梅干にはレモンより多く含まれています。梅干で疲労回復・動脈硬化の予防。殺菌作用やカルシウムの吸収を助ける作用も有ります。

◆梅干を食べて、身体を弱アルカリ性に・・・！

※価格は税抜表示になっております。

極上の逸品 3 種



極上サーロイン

¥4,980 (200g)

◆3〜4名様に最適な量です。

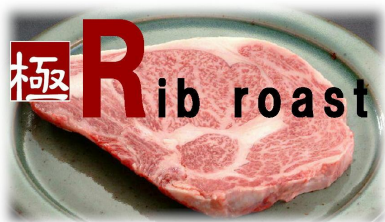
(ハーフ) ¥2,480

極上リブローズ

¥4,980 (200g)

◆3〜4名様に最適な量です。

(ハーフ) ¥2,480



A5等級・極上の霜降り黒毛和牛の肉汁と上品な甘味を存分にご堪能ください。

※その日の仕入れ状況により、サーロインもしくはリブローズのどちらかになる場合がございます。

◆いずれかをお選びください。お好きな味でどうぞ！



無添加熟成ダレ タレ焼きの香ばしさを堪能！



自家製ポン酢 ほのかに甘味があるこだわりポン酢でサッパリ！



世界各国の厳選塩 5種類の塩を食べ比べ！



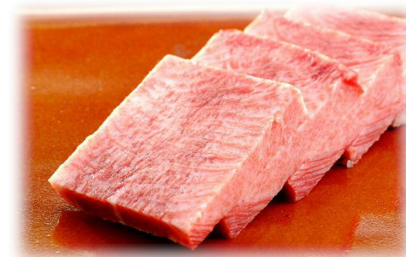
リアルソルト	アメリカ・ユタ州産 (岩塩・甘味)
シチリアの塩	イタリア産 (岩塩・鹹味)
アンデスの紅塩	ボリビア産 (岩塩・旨味)
◆オリジナルブレンド塩	10種類以上の塩をスパイスを配合した、料理長オリジナル！
デボラ湖塩	オーストラリア産 (湖塩・甘味)
和の凩塩	長崎県・対馬産 (海水、海藻・旨味)

+ OTOKICHI KING 1 口サイズ

当店人気ナンバーワンの逸品

こだわりの8mmカットは1000℃以上の火力を放つ紀州備長炭とタンの肉質とのバランスと焼け具合を考慮したものです。牛一頭から、180g前後しか取れない大変希少性の高いタン芯部分のみを使用した贅沢な逸品です。

匠 8mm cut



極上8mmカット塩タン
(各1枚)

Large ¥1,200

Medium ¥1,000

※8mmカット塩タンは特に入手困難のため品切れの際はご了承くださいませ。



a ひとくち
mouth

オトキチキング
OTOKICHI KING

1口サイズ

(10g) ¥300

◆黒毛和牛最高A5等級のサーロインもしくはリブローズを少量でお好きなだけ、ご注文いただけます。1カット約30g前後です。

※1カットからご注文いただけます。

※価格は税抜表示になっております。

Premium

3種のオンリーワン

夕熟 **塩** いずれかをお選びください。
お好きな味でどうぞ！

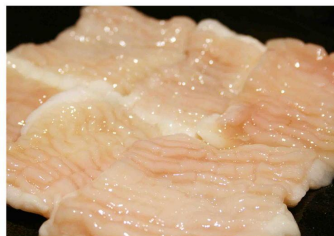
OTOKICHIでの一人前は少し多い量となっています。
お客様のご要望によりハーフサイズをご用意いたしました。
「お肉を色々味わってみたい！」「最後にもう少しだけ！」
というお客様におすすめです。是非、お試しください。

売切れ御免！ 入荷が極少量になりますので売り切れの際はご了承くださいませ。

幻のトロシマチョウ

極

通称・テッチャン
和牛の中でも新鮮で脂ののり、質ともに最高のものを厳選。
とろけるような脂の甘味と旨味をご堪能ください。
秋田・安藤醸造元の減塩味噌を使った
うち肉専用・無添加加熟成ダレと
紀州備長炭・馬目上小丸で焼くトロシマチョウは
最高の組み合わせです！
OTOKICHIでしか味わうことができない
まさに、「幻のホルモン」です。



¥720

(ハーフ) ¥370



斤

極上サンドミノ

¥900

(ハーフ) ¥460

牛の4つの胃のうちの第1胃。
乳白色で弾力があり独特の歯応えがあります。
ミノの中でも脂身が挟まっている部分は
牛1頭から200gほどしか取れない大変稀少な部位。
「とろーん」とトロけるような脂の甘味と
独特の食感は「ウルトラ級」の美味しさです！
「無添加加熟成ダレ」が特にオススメです！
産地厳選の薬味でバージョンアップした
「つけダレ」との相性バツガン！

今

ツラミ焼しゃぶ

¥1,250

牛類内の肉厚の部分だけを薄切りにした贅沢な一品。
素材が持つ独特の甘味と旨味を感じることができます。
初めて食べられた方も、次回ご来店時に
必ず注文してしまう。「女性に人気のヘルシーな逸品！」
牛1頭から5人前ほどしか取れない大変稀少な部位です。
自家製ポン酢と大根おろしで
サッパリと召し上がっていただきます。



「聞いた事はあるけど食べたことがない」、是非「食べてみたい」という
うち肉（ホルモン）があれば、ご要望ください。出来る限り、ご要望にお応え致します。

Hormone

高タンパク、低カロリーのヘルシー食材

夕熟 **塩** いずれかをお選びください。
お好きな味でどうぞ！

◆産地厳選の薬味◆

※薬味に青森県・田子産ニンニク、高知県産生ショウガ
山口県産浅葱（ネギ）をご用意しております。
ご購入の方はスタッフにお申し付けください。

Specialな味にバージョンアップ！自分流の味で！

上アカセン [東京名/ギアラ]

¥650

牛の第4の胃。肉厚の部分を厳選。
コリコリした食感で嚼めば嚼むほど濃厚な旨みと甘さが出てきます。
◆焼肉通の方に大人気！OTOKICHIでしか味わえない肉厚の上アカセンを是非・・・！

(ハーフ) ¥320

特撰上ミノ

¥750

牛の4つの胃のうちの第1の胃で、肉厚の部分を厳選。焼肉ホルモンの定番！(ハーフ) ¥380
丁寧に包丁をいれた「柔らかい上ミノ」。是非、召し上がってください。



特撰上ミノ 醤油焼き

¥750

自家製造り醤油と浅葱（ネギ）をかからめて
あつさり召し上がっていただきます。

(ハーフ) ¥380

◆醤油の香ばしさと浅葱が厳選素材を引き立てます！

ツラミ

¥620

牛のほほ肉。素材が持つ独特の甘味が特徴。

(ハーフ) ¥320

新鮮焼レバー

¥620

新鮮なレバーはビタミンA効力の数値が飛び抜けていてビタミンB2を始め
鉄分やたんぱく質も豊富で栄養価バツグンの焼肉店定番商品です。

(ハーフ) ¥320

ココロ [別名/ハツ]

¥550

牛の心臓には脂質の代謝で大切な役割を果たし
発育を促進するビタミンB2が豊富で低カロリー。

(ハーフ) ¥280

コリコリ [神戸名/タケノコ]

¥550

牛の大動脈でその名の通り、コリコリとした食感。
安藤醸造元の減塩味噌を使った無添加加熟成ダレがおすすめ！

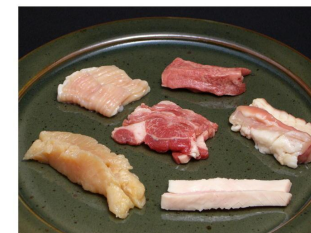
(ハーフ) ¥280



マルチョウ [別名/コテツ]

¥480

牛の大動脈でその名の通り、コリコリとした食感。
安藤醸造元の減塩味噌を使った無添加加熟成ダレがおすすめ！



厳選うち肉盛り合せ

夕熟
塩

◆本日入荷のおすすめ新鮮ホルモンを
少量で色々、味わえます。

あご肉・テール・ウルテ・コテツ・など
単品メニューにない部位が入る事も・・・
牛アロビ・ネクタイなどの超稀少部位も
入荷があればご提供。

¥1,500

※基本的に2切・6種類～になります。
人数分に合わせることも出来ますので
スタッフにお申し付けください。
(追加・1名様分 ¥750)

■OTOKICHIで使用している新鮮素材は、昭和40年創業の生焼肉とホルモンの専門店からのものです。
■老舗の専門店がこだわる、新鮮の証である濁りのないクリアでかがやきのある高級ホルモン。
■人手困難な究極レアホルモンも店主が目利きして仕入れてあります。

◆OTOKICHIのうち肉（ホルモン）は丁寧に下処理されているため、独特の癖がございません。
◆うち肉は高タンパク、低カロリーのヘルシー食材なので、女性の方にも人気があります。
◆うち肉が苦手な方も、OTOKICHIでホルモンデビューを・・・！

※価格は税抜表示になっております。

Tたん Tongue

◆OTOKICHIでは生搾りレモン汁を使用しています。

塩タン

¥900

薄切りにしたタンをサッと炙って、お召し上がりください。
レモン汁でどうぞ・・・！ 定番の一品。

珍 タンシャブオニオン ¥980

淡路島のオニオンをスライスしてサッと炙ったタンで巻いて自家製ポン酢をたっぷりつけて召し上がっていただくOTOKICHIオリジナルの逸品！



上塩タン

¥1,350

薄切りにカットした上タンをレモン汁で召し上がっていただけます。
食べ応えがあり、タン独特の弾力性のある食感を楽しんでいただけます。



ネギ塩タン

¥1,580

OTOKICHI自慢の上塩タンにたっぷりのネギをトッピングしました。
(1日限定5食)

特撰塩タン

¥1,800

タン芯部分のみをカットした、月に数回しか入荷のない極上品！
◆入荷の有無は本日のおすすめをご覧ください。

当店人気ナンバーワンの逸品

こだわりの8mmカットは1000℃以上の火力を放つ紀州備長炭とタンの肉質とのバランスと焼け具合を考慮したものです。牛一頭から、180g前後しか取れない大変希少性の高いタン芯部分のみを使用した贅沢な逸品です。

匠 8mm cut

極上8mmカット
塩タン (各1枚)

Large ¥1,200

Medium ¥1,000



珍 Y吉原 Yoshiwara

ヨシワラ

入手困難の超稀少部位である特撰横隔膜（ハラミ）の肉厚の部分を贅沢に立方体長形状にカットしたOTOKICHIオリジナルの逸品です。



※入荷の有無はスタッフにお尋ねください。

◆ひと月に数本しか提供することのできない超レアな珍品です。
なかなか入荷がございません。ご了承くださいませ。

1本 ¥2,580

夕熟 塩 いずれかをお選びください。
お好きな味でどうぞ！

◆産地厳選の菜味◆

H はら身 Harami

※菜味に青森県・田子産ニンニク、高知県産生ショウガ、山口県産浅葱（ネギ）をご用意いたしております。
ご購入の方はスタッフにお申し付けください。

Specialな味にバージョンアップ！自分流の味で！

上撰サガリ

¥980

ハラミの中でもあっさりとした部位で焼肉通の方にも根強い人気があります。
(ハーフ) ¥500

上ハラミ

¥1,280

OTOKICHIに来られた、ほとんどのお客様が注文される超人気商品！
(ハーフ) ¥680

特上ハラミ

¥1,480

ハラミ独特の弾力性のある柔らかさと旨味のバランスが最高！
(ハーフ) ¥780

薦 田子ニンニク塩ハラミ

¥1,480

青森県田子町の沢田さんが丹精こめて育てたブランドニンニクとオリジナルブレンド塩との組み合わせ。自慢のハラミとのコラボレーションは「OTOKICHI」でしか味わうことが出来ない究極の逸品！
(ハーフ) ¥780

特撰ハラミ

¥1,800

最高の霜降りハラミ。入荷の際は是非ご注文ください。
◆入荷の有無は本日のおすすめをご覧ください。※まれに極上品も入荷いたします。
(ハーフ) ¥950



角切りハラミ・ポン酢 ¥1,200

稀少部位であるハラミを角切りにした一品。
自家製無添加ポン酢であっさり召し上がっていただけます。
(ハーフ) ¥650

※価格は税抜表示になっております。

R o a s t

熟成塩 いづれかをお選びください。
お好きな味どうぞ！

O T O K I C H I ! での一人前は少し多い量となっています。
お客様のご要望によりハーフサイズをご用意いたしました。
「お肉を色々味わってみたい!」「最後にもう少しだけ!」
というお客様におすすめです。是非、お試しください。

特撰ロース焼しゃぶ



¥1,200

薄くカットした特撰ロースをしゃぶしゃぶ風に炙って、自家製しゃぶダレであっさり召し上がっていただきます。お口の中でトロけます!

特上ロース

¥1,580

A3等級の中でも上物を使用しています。
適度な霜降りでの肉の旨み・甘味を味わえます。

特撰ロース

¥2,500

A5等級・極上の霜降り肉の肉汁を存分にご堪能下さい。
とろける舌触りと口どけ。風味も豊か!塩焼きがおすすめ!
※ロースはその日の仕入れによりサーロインもしくはリブロースを使用しています。

G a l b i

◆産地厳選スーパー美味◆

※美味に青森県・田子産コンニク、高知県産生ショウガ
山口県産浅葱(ネギ)をご用意しております。
ご入用の方はスタッフにお申し付けください。

Specialな味にバージョンアップ!自分流の味で!

中落ちカルビ

¥980

三角バラに付いているカルビ肉です。

(ハーフ) ¥500

上カルビ

¥1,250

定番中の定番!うま味のある肉質です。

(ハーフ) ¥680

特上カルビ

¥1,580

程よい霜降りでの肉の旨味を感じてもらえます。

(ハーフ) ¥850

本山葵カルビ

¥1,780

本山葵とブレンド塩で召上がっていたく霜降りカルビ。
脂の旨味と香ばしい本山葵がベストマッチング!

特撰三角カルビ

¥2,500

カルビの中でも最も霜降りが入る三角バラの部分でバラ骨の
6~7本目部位を厳選使用。とろける柔らかさと濃厚な旨味があります。
強めの炭火でサッと炙って中はジューシーがおすすめ!

(ハーフ) ¥1,350

F i l e t



柔 シャトーブリアン

厳選したA5等級の最高に柔らかいフィレ1本
の中から、ステーキ5枚分ほどしか取れない
最高級の部位です。お箸で切れるほど柔らか!
ステーキハウスなどでしかお目にかかれない逸品。

◆総料理長がフィレ肉の美味しさをひきたすために
配合した、フィレ肉専用無添加ダレで召し上がって頂きます。

※100g~の量り売りになります。

(100g) ¥3,800



◆入荷の有無はスタッフにお尋ねください。

上撰 フィレ角



¥2,000

低カロリーで脂肪分が少なく上品な味わいのフィレ肉を
贅沢に四角くカットした一品です。

(ハーフ) ¥1,150

A r o u n d o f b e e f

モモ肉はランプ、イチボ、ヒウチ、マルシン、カメ、外平、内平を
その日の仕入れ状況により職人が切り分けています。

※ 本日のモモ肉はスタッフにお尋ねください。

赤身ロース

¥980

「あっさり好き」に最適!

(ハーフ) ¥500

特上赤身ロース

¥1,280

程よい霜降り肉!柔らかい肉質。

(ハーフ) ¥750

M o r i a w a s e



◆2~3名様にも最適な量です。

①カルビ四種盛り (特上カルビ、上カルビ、中落ちカルビ、上バラ +じゃがいもとベーコンのバターホイル焼き) ¥1,980

②赤身四種盛り合わせ (赤身ロース、特上赤身ロース、上撰フィレ上ハラミ+包み野菜チヤ) ¥2,980

③特撰肉の盛り合わせ (特撰ロース、特撰カルビ、上撰フィレ角 特上ハラミ+焼野菜) ¥3,980

※価格は税抜表示になっております。

C キャセロール Casserole

NEW

カルビのキャセロール 季節野菜添え 珍



無添加ダレで漬け込んだカルビ肉と
数種類の季節の野菜を
キャセロール（フランス語でシチューの鍋の意味）
にいれて提供する一品。

¥980 (大)¥1,880

O 海鮮・地鶏 Other

天然帆立貝柱 ¥450

お造り用の極上貝柱です。サッと炙ってレモンを搾ってお召し上がりください。

だいせん 大地鶏 ¥780

鳥取県で軍鶏をベースに開発された地鶏で自然に恵まれた山陰の霊峰大山の麓で育った
うま味・コクを兼ね備えた柔らかい肉質。生でも食べれる新鮮な地鶏です！

K 荒挽ソーセージ Kyoto



ソーセージ盛り合わせ三種 ¥450

- ピュアポークウインナー ¥150
- 粒コショウウインナー (1.5倍) ¥200
- 辛口ウインナー ¥150

◆各ウインナーの単品オーダーも承ります。(3本〜)



白ご飯 (大)¥380 (中)¥290 (小)¥240

お肉がお米の甘みを引き出し、お米がお肉の旨みを引き出します。
季節や時期によりお米を厳選して仕入れております。
紀州備長炭を入れたアルカリイオン水で炊き上げています。

薦 炊き立て土鍋ご飯 ¥720
(大) ¥1,350
※お茶碗に軽く、3膳程度です。

伊賀焼の長谷園さんの「土鍋」で炊き上げる極上ご飯。
ありそうで意外とない焼肉と炊きたて土鍋ご飯の組み合わせを
是非、ご賞味くださいませ。

※ご注文頂いてから30分程度お時間をいただいております。
また、オーダーが混み合っている場合
さらに時間がかかる事がございます。ご了承くださいませ。

◆◆電話予約も承ります!◆◆

お客様のご来店時間に合わせて、炊き上げます。TEL 072-233-4129



◆今月の厳選吟味米 (季節や時期によりお米を厳選しています。)

極献上・新潟県魚沼産 コシヒカリ

「甘み・光沢・粘り・香り」 最高のコシヒカリ使用。



OTOKICHIで使用しているスープは全て無添加の
特製クアトロスープを使用しています。

南高梅と椎茸のスープ雑炊 ¥620

紀州の梅吉さんが作った大粒南高梅を食べて「体を弱アルカリ性に！」

野菜のスープ雑炊 ¥580

たっぷり野菜の健康雑炊！

ふんわり玉子のスープ雑炊 ¥520

海苔とネギをトッピングしたシンプルな定番商品。

和牛ハラミご飯 ¥800

無添加ダレで焼いた人気商品のハラミと「極上・魚沼産コシヒカリ」とのコラボ！



特製 石焼ごはん ¥980

ご飯に野菜の和えものと自家製和牛そぼろを
トッピングし、じっくり石鍋で焼き上げた一品。焼肉店の定番！

彩り野菜と和牛そぼろのご飯 ¥650

ご飯に野菜の和えものと自家製和牛そぼろをトッピングした一品。



特上カルビの炙り寿司 三貫 ¥980

鹿兒島黒毛和牛カルビを特製ダレで味付けし炙った逸品。

タン飯 ¥550

無添加ダレで焼いたタンをご飯にのせて、ネギと海苔をトッピング！牛タンファンにはたまりません！

※価格は税抜表示になっております。

麺 naniwa

一子相伝、昔ながらの伝統製法により、強力粉を細くソフトに仕上げる独自の製法。のどごしがよくコシの強さが特徴的な冷やしうどんです。



いなにおほしうどん
佐藤養悦さんの稲庭干餛飩 ¥950

(ハーフ) ¥550

厳選したカツオと昆布を贅沢に使った天然だしと特別に秋田から送っていただいている佐藤養悦さんの稲庭干餛飩との組み合わせはOTOKICHIでしか味わえない最高の逸品です。♫どうぞ！

※ご注文いただいから茹で上げる為、15～30分程度お時間をいただいております。



世界初？ 焼肉屋 de 稲庭カレーうどん

ターメリック、クミン、ガラムマサラ、コリアンダーなど10種類以上のスパイスをブレンドしたOTOKICHIオリジナルスパイスをカツオと昆布の天然だしで仕上げました。稲庭餛飩のコシとスパイシーなカレー天然だしが絶妙にマッチ！

¥950

(ハーフ) ¥550

クアトロ

C 体にやさしいスープ s o u p



職人が牛骨と鶏ガラをたくさんの野菜と共にじっくり煮込んで、昆布を加え仕上げたコラーゲンたっぷりの無添加クアトロスープ！

◆ 旨辛・ハバネロスープ

◆メキシコ原産の激辛唐辛子（ハバネロ）を使用した辛いスープ！野菜もたくさん入っているので女性にもオススメ！是非、お試しください。

※世界一辛い唐辛子としてギネスブックに認定されているのはインド北東部、アッサム地方原産のブート・ジョロキアだそうです。 ¥580



ふんわり玉子のスープ

¥450

ふんわり玉子の定番スープ。

オニオンスープ

¥480

あめ色になるまでじっくり炒めた玉葱を使用した、シンプルなのに味わい深いスープです。

具たくさん野菜スープ

¥480

いろんな野菜が入った女性にうれしいスープです。



土鍋でぐつぐつ煮込んだ
和牛テールスープ・和風仕立て

¥1,200

フカヒレのようなアキレスが入ったコラーゲンたっぷりのヘルシースープです。

◆おいしいご飯を入れて、テールスープご飯にも出来ます。スタッフにお申し付けください。 ¥1,280

稲庭餛飩職人・佐藤養悦氏の稲庭干餛飩は、仕込から仕上げまで4日間、原料はすべて国産です。小麦粉は北海道産のハルゴコイとホクシン。栗駒山系の伏流水と自然塩を使い、添加物は一切使用しておりません。明治時代には国内博覧会で賞状を頂いた名品です。機械には出来ない。人間の手がつくりだす稲庭うどん。観覧会で見学を頂いた名品です。その日その日の天候に合わせて塩分の配合や乾燥の時間を変えて、最上の物を作りたいたいと願う職人の技と心を堪能下さい。