

Harami

おときちの代名詞！ヘルシーな自慢の品。

上ハラミ ¥980

ホルモン焼屋の定番！自家製無添加ダレで召上がっていただきます。
ハラミ独特の柔らかい食感と旨味を味わっていただけます。

塩ハラミ ¥980

ハラミ独特の柔らかい食感と旨味を味わっていただけます。

◆ポン酢もお選びいただけます。スタッフにお申し付けください。



ハラミとは、牛の横隔膜部分のお肉のことです。正確にはホルモン(内臓)に類される部位です
◆牛1頭からわずか2~3kgしかとれない貴重な部位。
◆適度な脂肪と柔らかい肉質。カロリー低め！

田子ニンニク塩ハラミ ¥1,150

稀少なハラミを青森県田子産ニンニクとブレンド塩で味付けした「おときちオリジナル」の逸品！

◆入荷が少ないので売切れの際はご了承ください。

極上ハラミ(数量限定) ¥1,480

稀少なハラミの芯の部分。最高の霜降り！
◆入荷の有無はスタッフにお尋ねください。

◆入荷の有無はスタッフにお尋ねください。

Hormone

女性に大人気！コラーゲンたっぷり。高タンパク、低カロリーのヘルシー食材。

トロテッチャン ¥480

別名・シマチョウとも呼ぶホルモンの王様！自家製無添加ダレとの相性は最高。

塩テッチャン ¥480

おときちオリジナルブレンド塩と生おろしニンニクで味付けしています。

アカセン ¥450

牛の第4胃。歯応えがあり噛めば噛むほど濃厚な旨味が出てきます。東京名：ギアラ

塩テール(数量限定) ¥680

歯応えのある食感で濃厚な旨味が特徴。牛一頭からとれる量が限られている稀少部位！

ハツ ¥450

牛の心臓はビタミンB2が豊富で低カロリー。

焼レバー ¥450

新鮮なレバーは鉄分やたんぱく質が豊富で栄養価バツグン！

タンシタ(数量限定) ¥450

独特の肉の味、脂の味、スジの旨味がぎゅっしり詰まった、タンの隠れた名品です。

ツラミ ¥450

牛のほほ肉。素材が持つ独特の甘味が特徴。

マメ(数量限定) ¥380

牛の腎臓。レバーとハツをたして2で割ったような味？

白トリッパ(数量限定) ¥380

別名:ハチノス。牛の第2胃。あっさりした味わいと弾力のある食感。

上ミノたれ ¥580

牛の第1胃。焼肉店・定番の一品！

上ミノ塩 ¥580

あっさりした上ミノとブレンド塩とのコラボレーション！

サンドミノ(数量限定) ¥680

脂の甘味を感じてもらえます。焼肉通に絶大な人気！

脂ミノ ¥450

牛の第1胃。脂の甘味が特徴。

マルチョウ ¥380

別名：丸腸、牛の小腸。脂の甘味が特徴！

幻の白センマイ ¥480

牛の第3胃 ホルモン通に絶大な人気！手間を惜しまず仕込んでます。

コリコリ ¥450

別名：タケノコ・フエ 牛の大動脈でその名の通り、コリコリとした食感。

マシュマロ(数量限定) ¥380

別名：プップギ・フワ・バサ 牛の肺。味は淡泊で、マシュマロのような食感。

タンサキ(数量限定) ¥450

タンのサキの部分。歯ごたえとコクがあります。◆特製味噌ダレで味付けします。

ウルテ(数量限定) ¥450

牛の気管の軟骨。バリバリとした食感が病み付き！

Tongue

島ネギ塩タン(数量限定)

薄切りタンにたっぷりの島ネギをトッピング！片面を焼いて表面が白くなってきたらたっぷりの島ネギをのせて巻いて自家製ポン酢で召し上がってください。



※写真はイメージです。

¥1,150

上塩タン ¥950

薄切りにしたタンをサッと炙って、レモン汁でお召し上がりください。

特撰塩タン(数量限定) ¥1,280

タン芯部分をカットした特撰品。◆入荷が限られていますので売切れの際はご了承ください。

塩タンシタ ¥450

名の通りタン芯の下の部位です。独特の肉の味、脂の味、スジの旨味がぎゅっしり詰まった、タンの隠れた名品です。

盛り合わせ Set menu

初めてご来店のお客様におすすめ！

おまかせ肉盛り合わせ

上ハラミ、上カルビ 本日のおまかせ肉 (2~3名様向きです) ¥2,980



※写真はイメージです。

おまかせホルモン盛り合わせ

本日入荷のおすすめホルモン盛り合わせ (2~3名様向きです) ¥1,480



※写真はイメージです。

ホルモン盛り合わせ(ハーフ) ¥780 (1名様向きです)

苦手なホルモンがある場合は単品がおすすめ！

Yakiniku

山葵で食べる霜降りカルビ

塩で味付けしたジューシーな霜降りカルビと本わさびの組み合わせ！両面かるく炙って、本わさびをのせてお召し上がりください。



「おときちにお越しただいたら必ず召し上がっていただきたい逸品」 (1枚) ¥380

◆1枚単位でご注文ください。

中落ちカルビ ¥780

旨味がぎゅっしり詰まった部位。(ハーフ) ¥480

上バラ ¥980

特撰プリスケ使用。脂の甘味と濃厚な味わい！(ハーフ) ¥580

上カルビ ¥1,200

程よい霜降り肉で肉本来の旨味を味わっていただくことができます！(ハーフ) ¥720

塩カルビ ¥1,200

程よい霜降り肉で肉本来の旨味を味わっていただくことができます！(ハーフ) ¥720

特撰カルビ ¥1,580

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。トロけるような旨味・・・(ハーフ) ¥950

特撰ロース ¥1,500

すき焼きや厚切りステーキに使うリブローズを焼肉カットにした贅沢な一品。(ハーフ) ¥850

塩特撰カルビ ¥1,580

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。トロけるような旨味・・・(ハーフ) ¥950

塩特撰ロース ¥1,500

すき焼きや厚切りステーキに使うリブローズを焼肉カットにした贅沢な一品。(ハーフ) ¥850

冷製一品
pppin

和牛ユツケ (温玉のせ)
◆無添加ユツケダレとの相性バツグン!
※低温調理 **¥580**

幻の白センマイ刺
◆特製からし味噌で召し上がって
いただきます。 **¥480**

名物ハツ刺
◆ビタミンB2が豊富で低カロリー
ゴマ油とおときちの塩で! **¥480**

李朝園のキムチ盛合わせ
白菜・大根・キュウリ **¥580**

キムチ単品 **¥330**
白菜・大根・キュウリ

珍味 スルメのキムチ **¥280**
大阪・鶴橋の豊田商店から直送。お酒の肴として大人気!

豊田商店のチャンジャ **¥280**
タラの内臓の塩辛をキムチ漬にした韓国ならではの高級珍味。

◆持ち帰りキムチ

李朝園 KOREAN DINING
白菜 (300g)・・・¥480
大根 (500g)・・・¥750
キュウリ (500g)・・・¥750

島もやしのナムル **¥280**
◆石垣島産金城もやし使用。

島茄子とニラのピリ辛ナムル **¥280**
◆韓国唐辛子のカプサイシン効果!

◆牛スジと大根のおでん煮込み **¥380**
カツオ香るおでんだしで牛スジと大根
コンニャクをじっくりリコトコ煮込んだ一品。

★食べた事をなかった事に・・・!?
石垣もずく酢 **¥360**

◆ヌルヌル、ネバネバ(アルギン酸・フコイダン)成分が
腸内で脂肪+糖質を吸着し体外へ排出 ⇒ **ダイエット効果**

島キュウリのおつまみ **¥280**

島豆腐の冷奴 **¥280**

◆島豆腐のピリ辛ゴマダレ冷奴 **¥280**

S 体が喜ぶ美味しいサラダ
Salad

野菜 + 焼肉 = ヘルシー焼肉

キャベツ **¥280**
◆おときちの塩とゴマ油の味付け。

巻き野菜 (サンチュ) **¥330**

冷やしトマトの 슬라이ス **¥360**
トマトはリコピンやルチンが含まれている健康野菜!
◆特有の酸味がお口の中をサッパリさせます。

玉葱の 슬라이ス サラダ **¥450**
2種のドレッシングと裏漉した南高梅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。
◆梅干を食べて、身体を弱アルカリ性に・・・!

ピリ辛 チョレギ サラダ **¥480**
◆カプサイシンの辛味。焼肉屋さんの定番!

シーザーサラダ (温玉のせ) **¥550**
◆みんな大好き定番のサラダ!

◆島の野菜サラダ **¥620**
島で採れる(ゴーヤ、青パパイヤ、水菜etc)
季節の野菜と無添加自家製白味噌ドレッシングの組み合わせ。

Y 焼野菜
Yaki yasai

焼野菜盛り合わせ **¥580**
季節により内容は異なります。

たっこ
田子ニンニクホイル焼 **¥450**
青森県田子町の沢田さんが作った
「栗のようなブランドニンニク!」

◆エリンギの香草風味 **¥330**
香り高いオリーブオイルと香草で味付けしました。

じゃがいもバターホイル焼 **¥330**

たまねぎ
玉葱 **¥280**

とうもろこし **¥280**

S スープ
Soup 匠
◆牛チールと牛スジ、鶏ガラを
たくさん野菜と共にじっくり煮込んで
カツオの風味をつけたコラーゲンたっぷり
無添加トリプルスープ!
コラーゲンたっぷり!

アーサのスープ **¥450**
栄養価バツグンの海藻が入ったスープ。

ふんわり玉子のスープ **¥450**
ふんわり玉子の定番スープ。

石垣島ハム・ソーセージ
十五番地

うすまきソーセージ **¥550**
子供が喜ぶうすまき型。もちろん大人様も!

ソーセージ三種 **¥580**
◆島唐辛子、島胡椒、プレーンの3種類。

G 食事
Gohanmono

◆ジューシー (1日限定5食) **¥450**
◆沖縄風炊き込みご飯!

★無添加トリプルスープを使った逸品!
南高梅ぞうすい **¥480**

◆和歌山県・梅吉さんの南高梅使用!
(丁寧に裏漉したこだわり南高梅)

★無添加トリプルスープを使った逸品!
玉子ぞうすい **¥480**

◆ふんわり玉子の「体に優しい」雑炊です!

白ご飯 (コシヒカリ) (普通) **¥250**
(小盛) **¥180** (特盛) **¥450**

いになにわほしうどん
冷 佐藤養悦さんの稲庭干饅飩

厳選したカツオと昆布を贅沢に使った、
天然だしで召し上がっていただく
シンプルな一品。紀州南高梅が
アクセント! ㄹにどうぞ! **¥530**



【秋田県名産】◆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饅飩です。

※ご注文頂いてから茹で上げる為、15分～程度お時間をいただいております。

D デザート
Dessert

島のパイナップル **¥280**
※季節により入荷の無い場合がございます。ご了承ください!

◆石垣の塩ジェラート **¥360**

沖縄黒糖アイス **¥360**

ゆこう
柚香シャーベット **¥360**

徳島県の「幻の果実」柚香で作った
焼肉・食後にサッパリ食べれる一品です。

★季節限定のあったかMENU★

◆1日限定3組(前日までの要予約!)

コラーゲンで美肌効果! たっぷり野菜のヘルシー鍋
特製キムチモツ鍋 (1人前) ¥1,500



※2人前～承ります。 ※写真は4人前です。
味噌ベースの旨辛スープが特徴!

塩 オリジナルブレンド塩

◆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
おときちでは石垣の塩と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」を使用しています。

酢 自家製ポン酢

◆本来のポン酢の持ち味を活かしつつ、まろやかに
召し上がっていただけるように調合した特製ポン酢です。

夕 無添加ダレ

◆当店のダレは秋田・安藤藤造元の減塩味噌などを使用し
「もみダレ」と「つけダレ」とのバランスを考えて季節
により異なる配合をしています。おときちで使用して
いる「秘伝のダレ」は全て無添加で作っております。

当店でお出しするホルモンは大阪本店
(生焼肉・ホルモン・もつ鍋材料専門店)で
長年培ってきた丁寧な下処理により
ホルモン特有のクセを最大限に消しています。
是非、ご賞味くださいませ!

※混雑時には2時間制をとっております。
申し訳ございませんがご了承ください。

※網代として1枚100円いただいております。

※おろしにんにく(青森県田子産)は100円です。

※当店はドリンク制となっております。

※価格は税抜です。

