*Cold

*和牛ユッケ 温玉のせ 580
(低温調理)
和牛の甘みと温玉がベストマッチング!
こだわりの無添加ユッケ専用ダレを
使用しています。

*ハツ刺 (ゴマ油とオリジナルブレンド塩) 480

*白センマイ刺 (唐辛子酢味噌) 480

*ハラミのタタキ (自家製ポン酢) 580

※入荷の有無はスタッフにお尋ねください。

*Kimuchi- & Namuru

*キムチ盛り合わせ 380

*白菜キムチ 250

*大根キムチ 250

*キュウリキムチ 280

*チャンジャ 280

*豆もやしのナムル 280

*Salad- & Yakiyasai

*チョレギサラダ 380

*オニオンスライスサラダ 定番 380

*やみつきキャベツ 280

*無敵のきゅうり 定番 280

*田子(たっこ)ニンニクホイル焼き 450
青森県田子町のブランドニンニク使用

*じゃがいもバターホイル焼き 280

*トウモロコシ・玉ねぎ (各)280

*エリンギの香草焼き 280

*焼き野菜盛り合わせ 定番 480

*Oshokuji

*炙り肉寿司
表面をサッとバーナーで炙ります。
鹿児島黒毛和牛 三角カルビ使用 1貫 380

*炙りハラミ寿司
表面をサッとバーナーで炙ります。
人気のハラミ新作炙り寿司 1貫 380

*玉子クッパ 450
鰹の出汁が効いた優しい味。シメにどうぞ!

*ごはん 250
(小)180 (大)380 (特大)480

*盛岡冷麺 780
ハーフ 480

麺は北海道産の上質な小麦粉で作られたツルツルモチモチとし
食感と弾力のある麺を使用。牛と鶏ベースの黄金色でコクと
トロミと適度な甘みを兼ね備えたスープで作る拘りの盛岡冷麺。

牛×鶏×鰹の 無添加トリプルスープ

*玉子スープ 380

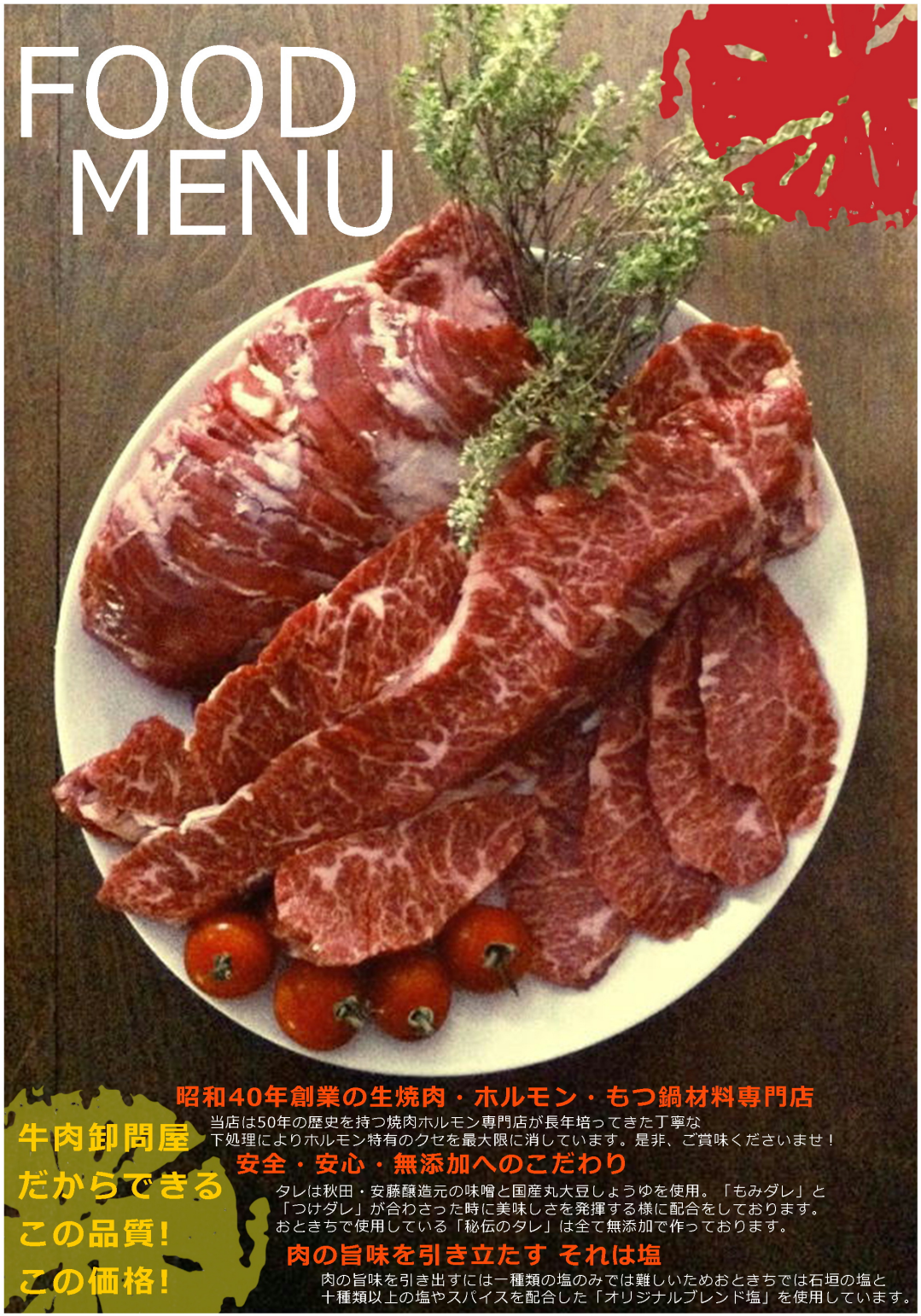
*ワカメスープ 380

*Desert-

*神戸はぁとすのレモンシャーベット 280

焼肉屋さんの
*とろ~り濃厚なめらかプリン 350
波照間島の黒糖カラメルのせ

※税抜価格となっております。



昭和40年創業の生焼肉・ホルモン・もつ鍋材料専門店
当店は50年の歴史を持つ焼肉ホルモン専門店が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!

牛肉卸問屋
だからできる
この品質!
この価格!

安全・安心・無添加へのこだわり
タレは秋田・安藤醸造元の味噌と国産丸大豆しょうゆを使用。「もみダレ」と
「つけダレ」が合わさった時に美味しさを発揮する様に配合をしております。
おときちで使用している「秘伝のタレ」は全て無添加で作っております。

肉の旨味を引き立たす それは塩
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
十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。

*Tongue & *Harami

タン & ハラミ

*Tongue

厚切り葱サンドタン（4貫）

2色の薄切りネギ塩タン

■ネギが挟まれている面以外の5面をお好みの加減で焼いて下さい。焼き上がったらハサミで半分にカットしレモン汁で召し上がって下さい。

■ネギがトッピングされたタンを片面お好みの焼き加で焼く→白葱タンはレモン汁で…青葱タンは自家製ポン酢をつけて…2種の味をお楽しみください。

*厚切り葱サンドタン（2貫） 数量限定 490
厚切りタンの中に白葱が挟まったおときちオリジナル！

*2色の薄切りネギ塩タン 数量限定 980
白葱にはレモン汁&青葱には自家製ポン酢。
2種類の味を楽しめます。

塊タン

特撰厚切りワイルドタン

*厚切りワイルドタン 一枚 300
ボリューム満点！食べ応えあり！
◆ハサミなしで召し上がれます。

*特撰厚切りワイルドタン 一枚 380

*上塩タン 定番 780

*特撰タン 数量限定 950

特撰タン

*塩タンシタ 380

*Harami

*およそのグラムをご指定ください（120g～300g程）

◆お1人様１００g位が目安です。
低カロリーでヘルシーな赤身肉として人気のハラミを職人が丁寧に包丁を入れて塊で提供します。
お好きな加減で焼いていただきハサミでカットしてお召し上がりください。

味付けを2種からお選びください♪ Please Choose

オリジナルブレンド塩 山葵とフライドガーリックを添えて専用ポン酢でお召し上がりください。

無添加ダレ たっぷりの無添加つけダレでお召し上がりください。

*ハラミのタタキ
人気のハラミを冷製に仕上げた珍しい一品。
自家製ポン酢でどうぞ！
◆◆◆◆◆ 580

*厚切りハラミ
適度な脂肪と柔らかい肉質。カロリー低めで女性に大人気！
◆◆◆◆◆ 480

*炙りハラミ寿司
表面をサッとバーナーで炙ります。
人気のハラミ新作炙り寿司 1貫 380

*Horumon

鹿児島黒毛和牛ホルモン一頭買い

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。

*おまかせホルモン盛り合わせ 得
内容はミステリー
出てくるまでわかりません(笑)
苦手なホルモンがある方は単品のご注文をおすすめします。
2～3名様向きです。 980
1名様向きです。（ハーフ） 580

*旨味アカセン（第四胃袋）別名：ギアラ 280
*マルチョウ（小腸）別名：ホソ・コプチャン 280
*トロテッチャン（大腸）別名：シマチョウ 380
*塩・テッチャン（大腸）別名：シマチョウ 380
*上ミノ（第一胃袋） 480
*サンドミノ（第一胃袋）脂が挟まった部位 480
*脂ミノ（第一胃袋）脂の甘みがたまりません！ 280
*ハツ（心臓）別名：ココロ・ハート 350
*コリコリ（大動脈）別名：タケノコ・ハツモト 280
*白センマイ（第三胃袋）手間を惜しまず…！ 380
*マシュマロ（肺）別名：フワ・ブップギ 250
*レバー（肝臓）別名：キモ 380
*タンサキ（タンの先） 280
*タンシタ（タンの下） 380
*サガリスジ（ハラミの中に挟まれてるスジ） 350
*ツラミ（頬肉）別名：ホッペ 380
*ウルテ（気管の軟骨） 280
*白トリッパ（第二胃袋）別名：ハチノス 280

*４種のチーズinソーセージ 180
◆カマンベールチーズ・チェダー・ゴーダ・ゴシュレットをブレンド

*豚ロース
きめ細かい赤身とうまみがたっぷりの脂身。
やわらかくてとってもジューシーな肉質。 380

初めてご来店のお客様におすすめ！
鹿児島黒毛和牛雌牛使用
1～2名様向きです。

*おまかせ肉盛り合わせ 1580
ハラミ、カルビ 本日のおまかせ肉。

*炙り肉寿司
表面をサッとバーナーで炙ります。
鹿児島黒毛和牛三角カルビ使用 1貫 380

鹿児島黒毛和牛雌牛使用

*Wagyu

*赤身ロース 480
もも肉。あっさり焼肉がお好きな方に！

*カルビ 480
ブリスケ（バラ肉）使用。脂の甘味と濃厚な味わい！

*中落カルビ 680
旨味がギッシリ詰まった部位。

鹿児島黒毛和牛雌牛使用
-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山葵の組み合わせ！両面かるく炙って山葵をのせてお召し上がりください。
一枚単位でご注文下さい！ 一枚 380

大判
お一人様一枚限りの限定品！
一枚リブロース

温玉と鰹香る特製割り下で、サッと炙ってお召し上がり下さい。
鹿児島黒毛和牛雌牛使用 780

※ 当店は店内全席禁煙です。
※ 当店は１ドリンク制となっております。
※ 混雑時には1時間45分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。
※ 生おろしにんにく（青森県田子産）は100円です。コチュジャンなどはスタッフまで…
※税抜価格となっております。

No Smoking