

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。

（ハーフ） ￥560



塩ホルモン ￥450

牛の第4胃や大腸をオリジナルブレンド塩で
味付けした新鮮だから提供できる一品。

上ミノたれor塩 ￥580

牛の第1胃。焼肉店・定番の一品！

サンドミノ（数量限定） ￥680

脂が挟まった部分。希少部位！
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。

ペラペラ ￥450

牛の第1胃。ミノの薄い部分。
あっさりして歯ごたえあり！酒の肴に最高！

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・フェ 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

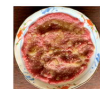
別名：プップギ・フワ・バサ 牛の肺。
味は淡泊で、マシュマロのような食感。

ウルテ（数量限定） ￥450

牛の気管の軟骨。バリバリ、コリコリ
とした食感が病み付き！

コクタン ￥480

タンのコクと歯応えのあるオススメの逸品。
◆オリジナルガーリックオイル味。



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。

タンシタ（数量限定） ￥450

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



韓国ヤンニョン味 和風塩わさび味

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）

※メニューに載っていない
稀少部位が入ることも
あります。お楽しみに・・・

￥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。



「おときちにお越しいただいたら
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。

赤身（内モモ） ￥880

あっさり焼肉が好きな方に！

中落ちカルビ ￥880

旨味がぎゅっと詰まった部位。

上バラ ￥880

特撰プリスケ使用。
脂の甘味と濃厚な味わい！

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！

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！

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・・・

特撰コース ￥1,580

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。

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・・・

塩特撰コース ￥1,580

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。

冷 製 ・ 一 品



和牛ユッケ (温玉のせ)
◆無添加ユッ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
KOREAN DINING 白菜・大根・キュウリ ￥580

キムチ単品
白菜・大根・キュウリ ￥330

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

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**！

◆**島素材のナムル盛合わせ** ￥580
◆島もやし、島人参、島茄子etc

★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

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

冷やしトマトのスライス ￥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。

玉葱のスライスサラダ ￥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、青パパイア、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

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
「薬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 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

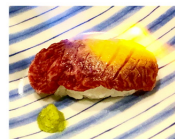
ふんわり玉子の定番スープ。

G お 食 事



炙り肉寿司 (1貫) ￥380

程よい霜降りと赤身の柔らかさが魅力の部位を使用。シャリと絡んだ肉の旨味が心地いい。味がついてるので**山葵**をのせてそのままお召し上がりください。



炙りハラミ寿司

表面をサツ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

◆**ジューシー (1日限定5食)** ￥450

◆沖縄風炊き込みご飯！

★無添加トリブ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)

★無添加トリブ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

いなにわほしうどん

佐藤養悦さんの稲庭干鰻

厳選したカツオと昆布を贅沢に使った、天然だて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！ べにどうぞ！ ￥550

【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**鰻です。

※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。

石垣島ハム・ソーセージ
十五番地

うずまきソーセージ ￥550

子供が喜ぶうずまき型。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。

D e s s e r t



波照間島の黒糖カラメルのせ
とろ～り濃厚
なめらかプリン
￥380

◆**石垣の塩ジェラート** ￥360

ゆこう **柚香シャーベツト** ￥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。

石垣島 ピーチパイ ￥300

パイナップルに「桃」の香りがする不思議なパイナップル。甘味の中にミルクのようなコク…！

※季節により入荷の無い場合がございます。

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。

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。

無添加ダレ

◆当店のダレは秋田・安藤醸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おります。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。

焼肉ホルモン
いんどち おときち