



「極」コースをご注文のお客様はお一人様一品、当店自慢のデザートをご注文頂けます。

※季節によりフルーツの内容が異なります。



自家製アイスモナカ



フルーツコンポート/ピラフアイス添え



アロエとミックスベリーのシャーベット

自家製アイスモナカ ￥350

バニラ 抹茶

アロエとミックスベリーのシャーベット ￥400

甘酸っぱいベリーソースでどうぞ。



濃厚ブリュレ

濃厚ブリュレ ￥400

杏の香りでさっぱりとどうぞ



鳴門金時のガレット

とろけるマンゴープリン♪ ￥400

濃厚で爽やかな酸味華やかな

COFFEEゼリー (自家製バニラアイスのせ) ￥480

コーヒーのビター感にバニラアイスがベストマッチング。

生クリームをたっぷり使った

濃厚ブリュレ ￥480

生クリーム100%で仕上げたなめらかな口当たり。

鳴門金時のガレット (スイートポテト風) ￥480

さつま芋の優しい甘さと、黒蜜シースの懐かしい味。



マンゴープリン

自家製バニラとフルーツコンポート ￥480

自家製季節のコンポートとベリーソースでお楽しみ下さい。

※価格は全て税抜き表記となっています。



拘り Kodawari 肉と八菜 OTOKICHIのROOTS ルーツ



大阪 堺の街中にあった実家の小さな精肉店が、私とOTOKICHIの原点です。お肉屋さんに生まれ、お客様に抱っこされて育ち、子どもの頃から家業を手伝いながら、家族のように触れ合って仲良くなる喜びや楽しさを、身体と心に刻み込んできました。実家で販売しているお肉は本当に美味しい、もっと多くの人にこの肉を最高の状態で味わってほしいと思う様になりました。そのような想いから肉の専門家である強みを活かし、焼肉店を出店することにしたのが「肉と八菜 OTOKICHI」の始まりです。店名の由来は私の曾祖父(音次郎)のOTOと祖父(仙吉)のKICHIから名付けました。ショルダーは「美味しい肉」と一緒に美味しい野菜(八菜)」を召し上がって頂きたい、その気持ちを込めたものです。

心が動く、おいしさとサービスを極める。

感動が生まれ、感謝を忘れない、

家族のようなOTOKICHIを…

「おいしさ」と「感動」に溢れていて
「また、行きたいな！」と、お客様に思ってもらえる
存在になる。そんな店づくりのために、やりたいこと、
できていないことがまだたくさんあります。

「笑顔で明るく前向きに」を大命題とし、
キッチンもホールも、社員もアルバイトも、
心からお客様をおもてなし、至福のひとときを
過ごしていただきたいと思っております。



OTOKICHI店主 河村 恭典



鹿児島県産黒毛和牛の雌牛

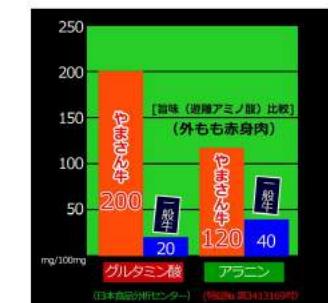


一般牛に比べてグルタミン酸が10倍 アラニンが3倍

OTOKICHIでは、鹿児島県産黒毛和牛の雌牛、「やまさん牛」を使用しております。牛肉一筋65年、私の先代が自利きして選んだのが鹿児島の「やまさん牛」でした。やまさん牛はバイナップルやサトウキビなどを与えて育てられ、赤身が美味しい霜降りのロドコの良さが特徴です。一般牛と比べて、グルタミン酸が10倍、アラニンが3倍…先代が「やまさん牛」を選んだ理由です。

グルタミン酸はたんぱく質を構成する20種類のアミノ酸の中の一つです。
昆布や野菜に多く含まれる旨味成分の一つです。

アラニンとは肝機能を強化し、アルコールの分解を促進するアミノ酸の一種です。また運動時のエネルギー源であるグルコースを生成するため、持続的な運動を支える効果があります。



減農薬有機野菜を積極的に使用

*仕入れの状況により代替品を使用する場合がございます。



OTOKICHIでは、水も重要な食材の一つであると考えて飲用水や水割りなどはどちらかとなく炊く時や、スープを作るとともに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。水素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。

拘り Kodawari



最高級 紀州備長炭を使用

お肉をより美味しく召し上がって頂くために
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上小丸を使用
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い
するためのアミノ酸を形成し、さらに遠赤外線が食感を誘うグルタミン酸を増加
させます。煙による上品な香り付けの効果もあります。扇ぐと1,000度にもなる
火力、火持ち、安定感等が取ってもまさに最高級。
「表面パリッ、中ジューシー」な紀州備長炭で焼く極上焼肉をご堪能下さい。



表面パリッ
中ジューシー
旨味凝縮



焼き肉(焦げ目)の
苦味を抑える
効果



炭はアルカリ性
肉は酸性
中和させる効果



煙効果
炭の香りが
食欲増進



焼肉のためだけの焼肉専用「塩」

世界各国の岩塩・海塩・湖塩・スパイスを特別な手法でブレンド

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かっためOTOKICHIでは10種類以上の塩や
スパイスを配合した「おときの塩」をご使用いただいております。
お好みにより堺 西高野街道にあるやまと辻田さんの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。



全て無添加です。

肉質や部位に合わせた「タレ」

つけダレにひとつまみのかつお節を…

香り豊かで旨味成分がたっぷり詰まったかつお節は
瀬戸内 大阪・福島の徳島屋さんに特注で削って頂いてます。

牛肉のおいしさを引き立てるタレもこだわっています。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タレをご提案。「もみダレ」には正肉やうち肉に合わせて
「特選九大豆濃口醤油」と「特選九大豆濃口醤油」や「秋田・安藤醸造元の減塩味噌」などを使用し、
これに奈良県産田子ニンニクと高知県産のショウガ、香りづけにごま油をあわせています。
さきに「つけダレ」には最高級の醤油や酢と日高昆布を使い、仕上げに絶妙な味わいを入れ
旨味を最大限に引出しています。当店ではもみダレとつけダレが合わさった時、最高に美味しい
様に配合しています。この「秘伝のたれ」は絶料理長によりすべて無添加で作られています。
旨味いっぱい、後味さっぱりの極上焼肉ご貪食ください。



せいてんのへきれき

焼肉に合う米「青天の霹靂」

食味ランキングで最高評価5年連続「特A」を受賞

「炭火焼肉と美味しいごはん」それは最高の組み合わせです。焼肉に合う米を求めて、
数々の米の試食を繰り返し、やっと出会ったのが青森県「青天の霹靂」というお米でした。
「青天の霹靂」は粒りとキレのバランスが新しく、さっぱりした味わいです。口いっぱいに
広がる、さっぱりとした米粒感と優しい粒り、上品な甘みのどしが超しが炭火焼肉に良く合います。
平成27年から5年連続で日本穀物検定協会の食味ランクインで最高評価5年連続「特A」評価
を受賞しています。そしてこのお米をベストに焼き上げるのが伊賀焼の郷、長谷園さんが作る
土鍋です。土鍋で焼き上げる「炊き立て土鍋ご飯」は至極の逸品。ぜひご賞味ください。





宴コース Course Utage

本日のはじまりの一品3種

- 上塩タン
- 肉三種盛り(黒毛和牛カルビ、中落ちカルビ、ハラミ)
- 八菜サラダ
- 本日の赤身肉
- ホルモン盛り合わせ
- 稲庭干餡飴

2時間飲み放題付き 税込 **¥5,000**



おときち OTOKICHI コース Course Otokichi

本日のはじまりの一品3種

- 上塩タン
- 炙り肉寿司 中とろ(一貫)
- サーロインの岩塩焼
- 上カルビ、上ハラミ
- 本日のスープ
- 八菜サラダ or オニオンスライスサラダ or シーザーサラダ
- エリンギの香草風味(焼野菜)
- 本日のステーキ
- ホルモン盛り合わせ
- 稲庭干餡飴
- アイスモナカ 料理のみ(税別)¥5,000

2時間飲み放題付き 税込 **¥7,000**



BEER	■熟撰生ビール
SOUR	■強炭酸レモンサワー ■ライムサワー ■プレーンサワー ■カルピスサワー ■ウーロンハイ
SPIRITS	■麦焼酎 ■芋焼酎 ■梅酒
WINE	■グラス赤ワイン ■キティ ■カリモーチョ ■カーディナル
WHISKY	■強炭酸ハイボール ■ジンジャーハイボール ■コークハイボール
LIQUEUR	■カシスオレンジ ■カシスウーロン ■カシスソーダー
SOFTDRINK	■烏龍茶 ■ジンジャエール ■カルピスウォーター ■カルピスソーダー ■オレンジジュース ■ノンアルコールビール

飲み放題 M E N U

100分の
グラス交換制で
お願い致します。



雅コース Course Miyabi

本日のはじまりの一品3種

- ネギ塩タン
- 雲丹の肉巻き寿司(一貫)
- サーロインの岩塩焼
- 特上カルビ、特上ハラミ
- 本日のスープ
- 八菜サラダ or オニオンスライスサラダ or シーザーサラダ
- 厳選焼野菜
- 特撰サーロイン or 特撰リブロースのステーキ ※その日の仕入れ状況によりどちらかになります。
- ホルモン盛り合わせ
- 稲庭干餡飴
- 本日の選べるデザート

料理のみ(税別)¥7,800

2時間飲み放題付き 税込 **¥10,000**



きわみ 極コース Course Kiwami

本日のはじまりの一品3種

- 極上8mmカット塩タン
- 炙り肉寿司三貫セット(中とろ、大とろ、雲丹の肉巻き)
- 極上サーロインの岩塩焼
- 特撰カルビ、田子ニンニク塩ハラミ
- 本日のスープ

八菜サラダ or オニオンスライスサラダ or シーザーサラダ

厳選焼野菜

シャトーブリアン(一口サイズ)

極上サーロイン or 極上リブロースのステーキ ※その日の仕入れ状況によりどちらかになります。

ホルモン盛り合わせ

稲庭干餡飴

本日の選べるデザート

料理のみ(税別)¥9,800

2時間飲み放題付き 税込 **¥12,000**

ホルモンが苦手な方は、ご注文の際、スタッフにお伝え下さい。

生もの…



名物ハツ刺し

脂質の代謝を促し、
栄養豊富で低カロリー。
総料理長おすすめの一品です。

¥580



センマイの刺身

センマイとは第三胃のこと。
特製味噌ダレにつけて
お召し上がりください。

¥680



低温調理

特撰ロースト ビーフのユッケ ～燻製仕立て～

特撰肉をユッケ専用ダレで味付
けしています。肉の旨味がジュ
ワーッと出でてくる、OTOKICHIオ
リジナルの和風ユッケスタイル
です。

¥980



特撰 ローストビーフ

特撰肉を使ったローストビーフで
す。たっぷりのオニオングラムス
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

生ものの商品ですので、
体調のすぐれない方や お子様や
ご年配の方のご利用はご遠慮下さいませ。

※価格は全て税抜き表記となっています。



雲丹の肉巻き

¥580



炙り牛寿司 中とろ

¥380



炙り牛寿司 大とろ

¥480

炙り肉寿司三貫盛り ¥1,280
(雲丹の肉巻き、中とろ、大とろ)

※価格は全て税抜き表記となっています。

一度食べたらやみつきになれる、豪快仕名なる、
目の前で炙る、豪の新きに上物上げ。

The First...

焼肉のはじめに...

ネギ塩タン



上塩タン

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きます。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。

¥1,350

上塩タン

塩タン

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。

¥900

ネギ塩タン

1日限定5食

¥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。

特撰塩タン

数量限定

¥1,800

タン芯部分のみをカットした、数量限定品。

8mm Cut

タンがもっとも美味しく焼ける厚さを追及したら、8mmでした。

こだわりの8mmカットは1,000℃以上の火力を放つ紀州備長炭とタンと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。

極上

8mmカット塩タン

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。



極上 8mmカット塩タン



タンシャブオニオン

オニオンスライスをサッと炙った上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オリジナルの一品！

¥1,480

タンシャブオニオン

カルビ Karubi



黒毛和牛カルビ ¥880

誰もがうなる、黒毛和牛をお求めやすい価格で提供したい。
そんな気持ちでこのメニューを作りました。
思う存分、黒毛和牛の旨味を味わってください。

黒毛和牛カルビ ¥880

中落ちカルビ ¥980
三角バラについているカルビ肉です。
Half(500)

上カルビ ¥1,250
定番中の定番！うま味のある肉質です。
Half(680)

特上カルビ ¥1,580
ほどよい霜降りで肉の旨味を感じてもらえます。

特撰カルビ ¥2,500
カルビの中でも最も霜降りが入る部位を使用しております。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どうぞ！

壺漬けカルビ ¥1,680
無添加ダレに漬け込んだカルビ肉と数種類の季節の野菜を壺に入れてご用意しています。



※価格は全て税抜き表記となっています。

ハラミ Harami

ハラミ

U.Sハラミを使用し、柔らかく食べやすい。
気軽に召し上がって頂けます

上ハラミ

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！

特上ハラミ

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！

田子ニンニク塩ハラミ ¥1,580

青森県産田子町の沢田さんが丹精
込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。究極の逸品です！

特撰ハラミ

最高の霜降りハラミです。
入荷の際は是非ご注文ください。
※まれに極上品も入荷いたします

角切りハラミ・ポン酢 ¥1,350

希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
あっさり召し上がり下さい。

¥880

¥1,280

¥1,480

¥1,580

¥1,800

¥1,350

ハラミ



入手困難の超希少部位である特撰横隔膜（ハラミ）
の肉厚の部分を骨沢に立方体直方形状にカットした
OTOKICHIオリジナルの逸品です。

※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

※価格は全て税抜き表記となっています。

OTOKICHI MENU BOOK 10

ロース Loin



ロース

モモ肉はラム、ヒレ、チキン、ヒツジ、ダルシマ等の部位の中、精肉用平がその日の仕入れ状況によって選んでお出ししております。



Loin



特撰ロース焼しゃぶ ¥1,280

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 極上の霜降り和牛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！

※価格は全て税抜き表記となっています。

希少部位

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るない逸品。

100g ¥3,800



総料理長がフィレ肉の美味しさを引き立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いただきます

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。

Half(1150)



シャトーブリアン

本日のステーキ
～Steak Menu～

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。

※その日の仕入れによりサーロインまたは
リブロースを使用しご用意しております。

◆3~4名様に最適な量です。

200g ¥4,980

Half(2,500)

「肉」盛り合わせ・・・



カルビ 四種盛り合わせ

特上カルビ、上カルビ、
中落カルビ、上バラ、
じゃがいもとベーコン
のバターホイル焼き

¥2,480



赤身肉 四種盛り合わせ

赤身ロース、特上赤身ロース
上撰フィレ、上撰ハラミ
包み野菜チシャと特製肉味噌

¥2,980



特撰肉 四種盛り合わせ

特撰ロース、特撰カルビ
上撰フィレ角、上撰ハラミ
厳選焼き野菜

¥3,980

ホルモン 「うち肉」盛り合わせ・・・



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。入手困難なレアホルモンも店主が目利きして仕入れています。

厳選 ホルモン盛り合わせ

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

¥1,580

※基本的に2切・7種類～になります。人数分にあわせることもできますのでスタッフにお申し付けください。

(追加 1名様分 ¥790)

※価格は全て税抜き表記となっています。

「単品」新鮮ホルモン 幻のトロシマチョウ



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み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ホルモン専用無添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出来ないまさに、「幻のホルモン」です。

¥680

特撰上ミノ

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！丁寧に包丁を入れた柔らかい上ミノ。是非、召し上がってください。

タレ or 塩

¥780



特撰上ミノ 醤油焼き

自家製造り醤油と浅葱（ネギ）をからめて
あっさり召し上がっていただきます。
醤油の香ばしさと浅葱が厳選素材を引き立てます！

¥780



極上サンドミノ

¥880

マルチョウ

¥480

新鮮焼きレバー

¥580

ココロ

¥580

コリコリ

¥580

鶏 ソーセージ

大山地鶏

¥780

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

¥200

辛口ウインナー

¥150



ツラミ焼きしゃぶ

牛頬肉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みと旨味を感じることができます。
牛1頭から5人前ほどしか取れない夫夷希少な部位です。

自家製ポン酢と大根おろしで
さっぱりと召し上がっていただきます

¥1,250

※価格は全て税抜き表記となっています。

野菜 Vegetable

OTOKICHI の 八 菜



はっさい 八菜サラダ

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OTOKICHI定番の一品

¥650



鳴門金時のさつま バター ホイル焼き

サツマ芋には食物繊維、ビタミン
がたっぷりで、美容と健康に最適
の食物です。

¥550



紀州南高梅(特大サイズ)

紀州みなべの梅吉さんが作り、柔らかな餅肌の南高梅の
果肉を丁寧に付け込み、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し
です。お口におしごとぞ！

¥300



包み野菜 (特製味噌付)

¥380

キムチ ナムル

キムチ盛り合わせ	¥580
白菜キムチ	¥380
大根キムチ	¥380
キュウリキムチ	¥380
自家製ナムル盛り合わせ	¥650
豆もやしナムル	¥380

焼き野菜

ホクホク 田子ニンニクホイル焼	¥550
鳴門金時のさつまバター ホイル焼	¥460
木の子ポン酢 ホイル焼	¥550
厳選焼野菜盛り合わせ	¥900
北海道スイートコーン	¥360
ペティ オニオン (小さなタマネギ)	¥360
エリンギの香草風味	¥550

サラダ

甘~いピチトマトのサラダ	¥550
シーザーサラダ CLASSICA	¥650
オニオンスライスサラダ	¥650
野菜のスティックカクテル	¥550

ご飯もの

特製石焼きビビンバ

ご飯にビビンバと自家製和牛そぼろをトッピングした一品。焼肉店の定番！

¥980

青天の霹靂

焼肉に合う米=さっぱり



ごはん

白ご飯 (小)	¥250
白ご飯 (中)	¥300
白ご飯 (大)	¥390
炊き立て土鍋ご飯	¥720
炊き立て土鍋ご飯 (大)	¥1350

雑炊

南高梅と椎茸のスープ雑炊	¥620
野菜のスープ雑炊	¥580
ふんわり玉子のスープ雑炊	¥520

飯

特製ハラミご飯	¥850
特製石焼きビビンバ	¥980
特製ビビンバ	¥680

※価格は全て税抜き表記となっています。

麺・スープ

佐藤養悦さんの稻庭干餡飴 いなにわほしうどん

厳選したカツオと昆布を煮込み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稻庭干餡飴との組み合わせはOTOKICHIでしか味わえない最高の逸品です。めにどうぞ！

¥950

餡飴

佐藤養悦さんの稻庭干餡飴

Half(550) ¥950

稻庭カレーうどん

Half(550) ¥950



世界初?焼肉屋 de
稻庭カレーうどん
数種類のオリジナルブレンド
スパイスを使用しています。
¥950

スープ

旨辛 ハバネロスープ	¥580
ふんわり玉子のスープ	¥450
わかめのスープ	¥450
わか玉スープ	¥480
具だくさん野菜スープ	¥480



ふんわり玉子スープ
牛すじ、香味野菜を使用し
一日かけてじっくり
炊き込んだ本物の味
¥450

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。