

Desert

「雅」「極」コースをご注文のお客様はお一人様一品、
当店自製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。



杏仁豆腐



自家製アイスモナカ



フルーツコンポートパナアイスデザート



アロエとミックスベリーシャーベット



濃厚ブリュレ



鳴門金時のガレット



マンゴープリン

自家製アイスモナカ ¥350

バニラ 抹茶 (税込385)

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。 (税込440)

ぷるぷる杏仁豆腐 ¥400

杏の香りでさっぱりとどうぞ (税込440)

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 (税込440)

COFFEEゼリー (自家製バニラアイスのおせ) ¥480

コーヒーのピター感にバニラアイスがベストマッチング。 (税込528)

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。 (税込528)

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、黒蜜ソースの懐かしい味。 (税込528)

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。 (税込528)

※価格は全て税抜き表記となっています。



肉と八菜 OTOKICHIのROOTS

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く、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（曾次郎）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…

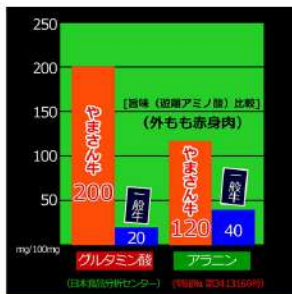
「おいしさ」と「感動」に溢れていて「また、行きたいな!」と、お客様に思ってもらえる存在になる。そんな店づくりのために、やりたいこと、できていないことがまだまだたくさんあります。「笑顔で明るく前向きに」を大命題とし、キッチンもホールも、社員もアルバイトも、心からお客様をおもてなし、至福のひとつを過ごしていただきたいと思っております。



OTOKICHI店主 河村 恭典



コダワリ



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6.5年、私の先代が目利きして選んだのが鹿児島島の「やまさん牛」でした。やまさん牛はパインアップルやサトウキビなどを与えて育てられ、赤身が美味しく霜降りのおどけの良さが特徴です。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。



コダワリ

※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。



コダワリ

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もちろんご飯を炊く時や、スープを作るときにも薬材の旨味を引き出すアルカリイオン水素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。

炭

コダワリ

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

肉汁 UP 表面パリッ 中ジューシー 旨味凝縮	美味しさ UP 焼き面（焦げ目）の 舌味を仰る 効果	免疫力 UP 炭はアルカリ性 肉は酸性 中和させる効果	食欲 UP 爆発効果 炭の香りが 食欲増進
---	--	---	---------------------------------------

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焼屋から取り寄せる最高級のワケメカ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妨げ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。調理による上品な香り付けの効果もあります。扇くと1,000度にもなる火力、火持ち、安定感は何れを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。



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

リアルソルト + シチリアの塩 + アンデスの紅塩 + デボラ湖塩 + 和の海塩 + 石垣の塩 + 数種類のスパイス = おとさちの塩

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「おとさちの塩」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つ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。

塩

コダワリ

タレ

コダワリ

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大阪・福島徳島屋さんに特注で削って頂いています。

牛肉のおいしさを引き立たせ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。「ちみダレ」には正肉やうち肉に合わせて「特選丸大豆醤油」と「特選丸大豆薄口醤油」や「秋田・安藤醸造元の減塩味噌」などを使用し、これに青森県産田子ニクと高知県産のショウガ、香りづけにごま油をあえています。さらに「つけダレ」には最高級の醤油や酢と日高昆布を使い、仕上げに鰹節をひとつまみ入れ、旨味を最大限に出しています。当店ではちみダレとつけダレが合わさった時、最高に美味しくなる様に配合しています。この「秘伝のたれ」は総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、後味さっぱりな極上焼肉ご堪能ください。

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、数々の米の試食を繰り返して、やっと出会ったのが高森米「青天の霹靂」というお米でした。「青天の霹靂」は粘りと米粒のバランスが新しく、さっぱりとした味わいです。口いっばいにならず、さっぱりとした米粒と優しい粘り、上品な甘みのどどしい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キングで最高評価5年連続「特A」評価を受賞しています。そしてこのお米をバストに炊き上げるのが伊賀焼の郷、長谷園さんが作る土鍋です。土鍋で炊き上げる「炊き立て土鍋ご飯」は至極の逸品。ぜひご堪能ください。



米

コダワリ



宴コース Course Utage

本日はじまりの一品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
稲庭干饅飩

2時間飲み放題付き 税込 ¥5,000



OTOKICHI コース Course Otokichi

本日はじまりの一品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
稲庭干饅飩
アイスモナカ

料理のみ(税別)¥5,000 (税込5500)

2時間飲み放題付き 税込 ¥7,000



雅コース Course Miyabi

本日はじまりの一品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

稲庭干饅飩

本日の選べるデザート

料理のみ(税別)¥7,800 (税込8580)

2時間飲み放題付き 税込 ¥10,000



極コース Course Kiwami

本日はじまりの一品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

稲庭干饅飩

本日の選べるデザート

料理のみ(税別)¥9,800 (税込10780)

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。

鮮度 抜群 生もの... 一品目にどうぞ! **生ホルモン** **ローストビーフ** **燻製**



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
(税込638)



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
(税込748)

新鮮...「生」ホルモン



燻製 仕立て

特撰 ローストビーフのユッケ

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てくる、OTOKICHIオリジナルの和風ユッケスタイルです。

低温調理
¥980
(税込1078)



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をスライスと刻み葱をお肉で巻いてお召し上がり下さい。

¥980
(税込1078)

! 生もの商品ですので、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。

※雲丹の肉巻きはお一人様1個限りとさせていただきます。



雲丹の肉巻き ¥580

(税込638)

一度食べたらやみつきになる、OTOKICHIの新名物。目の前で炙る、豪快仕上げ。



炙り牛寿司 中とろ ¥380

(税込418)



炙り牛寿司 大とろ ¥480

(税込528)



炙り肉寿司三貫盛り (雲丹の肉巻き・中とろ・大とろ) ¥1,280

(税込1408)



タン



The First...

焼肉のはじめに...

ネギ塩タン



上塩タン

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

(税込1485)

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

(税込990)

ネギ塩タン

1日限定5食

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。

¥1,580

(税込1738)

特撰塩タン

数量限定

タン芯部分のみをカットした、数量限定品。

¥1,800

(税込1980)



8mm Cut

タンが最も美味しく焼ける厚さを追及したら8mmでした。

極上 8mm カット 塩タン

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。

一枚

Large ¥1,200

(税込1320)

Medium ¥1,000

(税込1100)

※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



タンジャブオニオン

タンジャブオニオン

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

(税込1628)



カルビ



New Face

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。

(税込968)

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。

(税込968)

中落ちカルビ ¥980

三角バラについているカルビ肉です。

(税込1078)

Half(500)

(税込550)

上カルビ ¥1,250

定番中の定番！うま味のある肉質です。

(税込1375)

Half(680)

(税込748)

特上カルビ ¥1,580

ほどよい霜降りでの旨味を
感じてもらえます。

(税込1738)

Half(850)

(税込935)

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！

(税込2750)

Half(1,350)

(税込1485)

壺漬けカルビ ¥1,680

無添加ダレに漬けた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。

(税込1848)



上カルビ



壺漬けカルビ



ハラミ

ハラミ ¥880

US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。

(税込968)

上ハラミ ¥1,280

OTOKICHIに採られた、ほとんどの
お客様が注文される超人気商品！

(税込1408)

Half(680)

(税込748)

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！

(税込1628)

Half(780)

(税込858)

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！

(税込1738)

Half(800)

(税込880)

特撰ハラミ ¥1,800

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。

(税込1980)

Half(950)

(税込1045)

角切りハラミ・ボン酢 ¥1,350

希少部位であるハラミを角切りに
した一品。自家製無添加ボン酢で
あっさり召し上がり下さい。

(税込1485)

Half(690)

(税込758)



ハラミ



上ハラミ



吉原 -Yoshiwara-

入手困難の超希少部位手である特撰横隔膜（ハラミ）
の肉厚の部分を買込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
超レアな逸品です。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

(税込2838)



ロース もも肉



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ています。

ロース

Loin

特撰ロース焼しゃぶ

¥1,280

(税込1408)

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

(税込1738)

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

特撰ロース

¥2,500

(税込2750)

A5等級 極上の霜降りと牛の肉汁を存分にご堪能下さい。とろける舌触りとロドけ。風味も豊か！塩焼きがおすすめ！

赤身ロース

¥980

(税込1078)

「あっさり好き」に最適！

Half(500)

(税込550)

特上赤身ロース

¥1,280

(税込1408)

程よい霜降り肉！柔らかい肉質。

Half(750)

(税込825)

もも肉

Round

もも肉は、ランプ・イチボ・ヒウチ・マルシン・カメ・ソトヒラ・ウチヒラをその日の仕入れにより職人が切り分けています。



フィレ・ステーキ

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い！ステーキハウスなどでしかお目にかかれない逸品。



100g ¥3,800
(税込4180)



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

(税込2200)

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)

(税込1265)



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名様にも最適な量です。

..... 200g ¥4,980
(税込5478)
Half(2,500)
(税込2750)

※価格は全て税抜き表記となっています。

鹿児島産黒毛和牛を堪能 ※各種2〜3名様にも適量です。
「肉」盛り合わせ・・・



K a r u b i

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
のバターオイル焼き

¥2,480
(税込2728)



A k a m i

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
(税込3278)



Special selection

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
(税込4378)

ホルモン
「うち肉」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。

厳選

ホルモン盛り合わせ ¥1,580

(税込1738)

※基本的に2切 7種類~になります。
人数分に合わせることもできますので (追加・1名様分 ¥790)
スタッフにお申し付けください。 (税込889)



地鶏・海鮮

だいせん
大山地鶏

¥780
(税込858)

天然帆立貝柱

¥450
(税込495)



京都・仙石ハムのソーセージ

ソーセージ3種盛り合わせ

¥450
(税込495)

ピュアポークウインナー

¥150
(税込165)

粒コショウウインナー

¥200
(税込220)

辛口ウインナー

¥150
(税込165)



熟成ダレ 塩

いずれかをお選びください。お好きな味でどうぞ！



幻のトロシマチョウ

幻のトロシマチョウ ¥680 (税込748)

逸称 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。



特撰上ミノ

特撰上ミノ ¥780 (税込858)

特撰上ミノ 牛の4つの胃のうちの第1の胃で、肉厚の部分を選ばず、焼肉ホルモンの定番！丁寧に包丁を入れた柔らかなミノ。是非、召し上がってください。

熟成ダレ 塩

特撰上ミノ 醤油

自家製選り醤油と浅煎(ネギ)をからめてあっさり召し上がっていただけます。醤油の香ばしさと浅煎が厳選素材を引き立てます！



極上サンドミノ ¥850 (税込935)

牛一頭から200g程しか取れない大変希少な部位。「とろーん」とトロける様な脂の甘みと旨味、独特の食感「ウルトラ級」の美味しさです。

ツラミ ぼぼ肉 ¥650 (税込715)

ココロ 心臓 ¥580 (税込638)

新鮮焼きレバー 肝臓 ¥580 (税込638)

コリコリ 大動脈 ¥580 (税込638)

マルチョウ 小腸 ¥480 (税込528)

タンシタ タンサキ タン ¥480 (税込528)



肉厚の部分を選ばず...

極上アカセン

¥650 (税込715)

牛の第4の胃。肉厚部分を選ばず、コリコリとした食感で噛めば噛むほど濃厚な旨みと甘みが出てきます。◆焼肉通の方に大人気。

ツラミ焼きしゃぶ ¥1,250 (税込1375)

牛類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出来ます。牛1頭から5人前ほどしか取れない大変希少な部位です。

サッパリと自家製ポン酢と大根おろして



旨い理由...

高タンパク...♪♪♪
低カロリー...♪♪♪

	エネルギー (kcal)	タンパク質 (g)
センマイ	60	12
レバー	130	18
ハツ	140	15
ミノ	200	15
テッチャン	280	10
タン	300	13
ハラミ	350	13
ロース	400	15
カルビ	500	15

OTOKICHIの「肉と八菜」は、単に下処理されているため、独特の癖がございませぬ。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。ホルモンが苦手な方も、OTOKICHIで「ホルモンデビュー」を...!

OTOKICHIでは、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。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。入手困難な究極レアホルモンも店主が自れきして仕入れてあります。

肉と八菜
T
KICHI
炭火焼肉

Salad 焼肉+野菜=ヘルシー焼肉

減農有機野菜積極的に使用
※仕入の状況により代替品を使用する場合がございます。

野菜・サラダ



Recommended Menu

OTOKICHIの味

はっさい

八菜サラダ

¥650
(税込715)

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。OTOKICHI 定番の一品。

甘〜いプチトマトのサラダ ¥550
塩 ブラックペッパー オリーブオイルのシンプルな味付け (税込605)

シーザーサラダ CLASSICA ¥650
自家製シーザードレッシングの濃厚な味わい。 (税込715)

オニオンライスサラダ ¥650
白味噌ドレッシングと自家製ポン酢のダブルドレッシング (税込715)

野菜のスティックカクテル ¥550
色とりどりの野菜を 特製味噌でどうぞ。 (税込605)

(特大サイズ)

お口に
適しに

紀州
南高梅

(1個) ¥300
(税込330)



紀州備長炭焼き

厳選焼野菜盛り合わせ

¥980
(税込1078)

鳴門金時のさつまバターホイル焼 ¥460
(税込506)
ホイルを開けるとバターが立ち昇る

ホクホク 田子ニンニクホイル焼 ¥550
(税込605)

北海道スイートコーン ¥360
(税込396)

木の子ポン酢 ホイル焼き ¥550
(税込605)

ペティ オニオン (小さな玉葱) ¥360
(税込396)

エリンギの香草風味 ¥550
(税込605)



※キムチには免疫力を
高める効果が期待できます。

キムチ盛り合わせ ¥580
(税込638)

单品キムチ 白菜 大根 キュウリ ¥380
(税込418)

自家製ナムル盛り合わせ ¥650
(税込715)

豆もやしのナムル ¥380
(税込418)



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

(税込1078)



せいてんのへきれき 青天の霹靂

焼肉に合う米=さっぱり

「口いっぱい広がる、さっぱりとした米粒感とやさしい粘り、上品な甘みののど越しが、炭火焼肉に良く合います。」



食味ランキング 最高評価5年連続「特A」受賞

Gohan

ご飯

白ご飯 (小)	¥250	(税込275)
白ご飯 (中)	¥300	(税込330)
白ご飯 (大)	¥390	(税込429)
炊き立て土鍋ご飯	¥720	(税込792)
炊き立て土鍋ご飯 (大)	¥1350	(税込1485)

Zosui

雑炊

南高梅と椎茸のスープ雑炊	¥620	(税込682)
野菜のスープ雑炊	¥580	(税込638)
ふんわり玉子のスープ雑炊	¥520	(税込572)

Meshi

飯

特製ハラミご飯	¥850	(税込935)
特製石焼きビビンバ	¥980	(税込1078)
特製ビビンバ	¥680	(税込748)



炊き立て土鍋ご飯

伊賀焼の長谷園さんの「土鍋」で炊き上げる極上ご飯。是非ご賞味ください。

※提供時間に30分程お時間を頂きます!



麺・スープ

佐藤養悦さんの稲庭干饅頭

厳選したカワオと昆布を贅沢に使った天然だしと特別に秋田から選んでいただいている佐藤養悦さんの稲庭干饅頭との組み合わせはOTOKICHIでしか味わえない最高の逸品です。メにどうぞ!

¥950

(税込1045)



世界初? 焼肉屋 de



稲庭カレーうどん
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 (税込1045)

Udon

饅頭

佐藤養悦さんの稲庭干饅頭 ¥950 (税込1045)

Half(550)

(税込605)

稲庭カレーうどん ¥950 (税込1045)

Half(550)

(税込605)

Soup

スープ



本物のクアトロスープ



ふんわり玉子スープ
一日かけてじっくり炊き込んだ本物のSoup ¥450 (税込495)

旨辛 ハバネロスープ ¥580 (税込638)

ふんわり玉子のスープ ¥450 (税込495)

わかめのスープ ¥450 (税込495)

わか玉スープ ¥480 (税込528)

具だくさん野菜スープ ¥480 (税込528)

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 (税込1320)
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。