

Harami

おとさちの代名詞！ヘルシーな自慢の品。

上ハラミ ¥980 (税込 ¥1,078)

ホルモン焼屋の定番！自家製無添加ダレで召上りがいただきます。(ハーフ) ¥560 (税込 ¥616)
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 (税込 ¥1,078)

ハラミ独特の柔らかい食感と旨味をダイレクトに味わっていただけます。(ハーフ) ¥560 (税込 ¥616)

和風ハラミ ¥1,150 (税込 ¥1,265)

自家製割りポン酢と大根おろしでさっぱり召し上がっていただけます。
◆大根おろしポン酢追加 ¥100

田子ニンニク塩ハラミ ¥1,150 (税込 ¥1,265)

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「おとさちオリジナル」の逸品！

極上ハラミ (数量限定) ¥1,480 (税込 ¥1,628)

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) ¥820 (税込 ¥902)

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。

トロテツチャン ¥480 (税込 ¥528)

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。

塩テツチャン ¥480 (税込 ¥528)

おとさちオリジナルブレンド塩と純正ごま油で味付けしています。

アカセン ¥450 (税込 ¥495)

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

マルチョウ ¥380 (税込 ¥418)

別名：ホソ・コブチャン。牛の小腸。脂の甘味が特徴！

ハツ ¥450 (税込 ¥495)

牛の心臓はビタミンB2が豊富で低カロリー。

焼レバー ¥450 (税込 ¥495)

新鮮なレバーは鉄分やたんぱく質が豊富で栄養価バツガン！

塩テール (数量限定) ¥680 (税込 ¥748)

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

ツラミ ¥450 (税込 ¥495)

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 (税込 ¥418)

牛の腎臓。レバーとハツをたして2で割ったような味？

白トリツパ (数量限定) ¥380 (税込 ¥418)

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。

塩ホルモン ¥450 (税込 ¥495)

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 (税込 ¥638)

牛の第1胃。焼肉店・定番の一品！

サンドミノ (数量限定) ¥680 (税込 ¥748)

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 (税込 ¥495)

牛の第1胃。脂の甘味が特徴。

ペラペラ ¥450 (税込 ¥495)

牛の第1胃。ミノの薄い部分。あっさり歯ごたえあり！酒の肴に最高！

センマイ ¥480 (税込 ¥528)

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 (税込 ¥495)

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 (税込 ¥418)

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 (税込 ¥495)

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 (税込 ¥528)

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 (税込 ¥1,265)

上塩タン ¥950 (税込 ¥1,045)

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 (税込 ¥1,408)

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 (税込 ¥495)

独特の肉の味、脂の味、スジの旨味がぎゅー詰まった、タンの隠れた名品です。

赤いタンシタと緑のタンシタ

各 ¥480円

韓国ヤンニョン味 / 和風塩わさび味

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 (税込 ¥3,278)



※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 (税込 ¥1,628)



※写真はイメージです。

ホルモン盛り合わせ (ハーフ) ¥780 (税込 ¥858)

(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



すき焼き風 薄切り

一枚リブローズ

大判リブローズを炭火でサッと炙って温玉と薬香る特製割り下でお召上がり下さい。

(1枚) ¥980 (税込 ¥1,078)

わさび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！両面かき炙って、本わさびをのせてお召し上がりください。「おとさ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枚単位でご注文ください。(1枚) ¥380 (税込 ¥418)

赤身 (内モモ) ¥880 (税込 ¥968)

あっさり焼肉が好きな方に！(ハーフ) ¥480 (税込 ¥528)

中落ちカルビ ¥880 (税込 ¥968)

旨味がぎゅー詰まった部位。(ハーフ) ¥480 (税込 ¥528)

上カルビ ¥1,200 (税込 ¥1,320)

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 (税込 ¥792)

塩カルビ ¥1,200 (税込 ¥1,320)

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 (税込 ¥792)

特撰カルビ ¥1,580 (税込 ¥1,738)

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・・・

特撰ロース ¥1,580 (税込 ¥1,738)

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 (税込 ¥1,738)

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・・・

塩特撰ロース ¥1,580 (税込 ¥1,738)

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
- 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
HOREAN DINING 白菜・大根・キュウリ etc ¥580

キムチ単品 ¥330
白菜・大根・キュウリ・切干し大根

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

- 白菜 (300g) ... ¥480
- 大根 (500g) ... ¥750
- キュウリ (500g) ... ¥750

- コラーゲンたっぷり!
- 牛スジと大根のおでん煮込み**
おでんだけで牛スジと大根とコンニャクをじっくりコトコト煮込んだ、あっさりとした一品。 (冬限定あったかメニュー) ¥380
 - 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
 - 島豆腐のピリ辛ゴマダレ冷奴** ¥280
◆普通の島豆腐の冷奴もあります。

- # 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さっぱりさせます。
 - 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。

- # Yaki yasai
- 焼野菜盛り合わせ ¥580
季節により内容は異なります。
- 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

- # Soup
- 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。

- # Gohanmono
- 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** ¥380
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)

- 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

いなにわほしうどん

佐藤養悦さんの稲庭干餛飩 ¥550

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お品。紀州南高梅がアクセント! ぬにどうぞ!

【秋田県産】◆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餛飩です。
※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。

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。

- # Dessert
- デザート
- おときちパフェ** ¥480
黒蜜ときな粉の和風仕立て
 - とろ〜り濃厚なめらかプリン** ¥380
波照間島の黒糖カラメル

- 石垣の塩ジェラート** ¥360
- ラムレーズンアイス** ¥380
高級ラムロンサカバ使用。贅沢な味わいと香りが広がる極上品! ハチミツ、バタースコッチ、レーズンの香りが特徴です。
- 石垣島ビーチパイン** ¥300
パインなのに「桃」の香りがする不思議なパイン。甘味の中にミルクのようなココ...!
※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、まる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1ドリンク制となっております。

※ 価格は税抜です。

