

## \*Cold

### \*生ハラミユッケ 780 (税込858)

国産ハラミの旨味と甘み、ユッケダレと卵黄の甘さとココが、ユッケと濃厚な味わいとなっております。



生モノの商品ですので、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。

### \*ハツ刺し (ゴマ油とオリジナルブレンド塩) 580 (税込638)

### \*センマイ刺 (唐辛子味噌) 580 (税込638)

## \*Kimuchi & Namuru

### \*キムチ盛り合わせ 580 (税込638)

### \*白菜キムチ 280 (税込308)

### \*大根キムチ 350 (税込385)

### \*キュウリキムチ 380 (税込418)

### \*チャンジャ 280 (税込308)

### \*豆もやしのナムル 280 (税込308)



### \*自家製生キムチ

白菜! 380 (税込418)

## \*Salad & Yakiyasai

### \*巻き野菜 (サンチュ) (味噌付き) 300 (税込330)

ヘルシー・焼肉好きな方!

### \*チョレギサラダ 380 (税込418)

### \*やみつきキャベツ 280 (税込308)

### \*無敵のきゅうり 280 (税込308)

定番

### \*田子ニンニクオイル焼き 480 (税込528)

青森県田子町のブランドニンニク使用!

### \*じゃがいもバターオイル焼き 280 (税込308)

### \*焼きトウモロコシ 280 (税込308)

### \*淡路島玉ねぎ 藤玉 350 (税込385)

所さんの日本列島ダーツの旅で紹介された玉ねぎです。

### \*エリンギの香草焼き 280 (税込308)

### \*焼き野菜盛り合わせ 480 (税込528)

定番

## \*Oshokuji



### \*炙り肉寿司 (中トロ) 一貫 280 (税込308)

表面をサッとバーナーで炙ります。

鹿児島県産和牛三角カルビ



### \*炙りハラミ寿司 一貫 280 (税込308)

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

### \*和風玉子クッパ 480 (税込528)

鯉の出汁が効いた優しい味、シメにどうぞ

### \*ごはん 250 (税込275)

京丹波産コシヒカリ使用 (小)180 (税込198) (特大)480 (税込528)



### \*焼肉専用ごはん 380 (税込418)

焼肉をより美味しく食べるための専用ごはん

白ごはんを食べるより  
美味しさ2倍増し(笑)



### \*盛岡冷麺 780 (税込858)

HALF 480 (税込528)

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た食感と弾力のある麺を使用。牛と鶏ベースの黄金色でココ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×鯉の無添加トリプルスープ

### \*玉子スープ 380 (税込418)

### \*ワカメスープ 380 (税込418)

## \*Desert

### \*神戸はあとすのレモンシャーベット 280 (税込308)



焼肉屋さんの  
\*とろ〜り濃厚なめらかプリン

◆日本最南端 波照間島の黒糖キャラメルがけ

380 (税込418)

### \*ラムレーズン 380 (税込418)

ヨーロッパ産アイスとラム酒の甘い香りに酔いしれる。

# FOOD MENU



牛肉卸問屋  
だからできる  
この品質!  
この価格!

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るホルモン特有のクセを最大限に消しています。是非、ご賞味下さいませ!  
安全・安心・無添加へのこだわり  
タレは秋田・安藤福造元の味噌と国産丸大豆しょうゆを使用。「もみだれ」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させています。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。  
肉の旨味を引き出す それは塩  
肉の旨味を引き出すには一種類の塩のみでは厳しいため、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



厚切り葱サンドタン

スーパーネギ塩タン



特撰厚切りワイルドタン

特撰タン



**\*ハラミステーキ (200g)**  
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ラミでカットしてお召し上がり下さい。  
**1580** (税込1738)

**味付けを2種からお選び下さい!**

- オリジナルフレンド塩: 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下さい。
- 無添加ダレ: 無添加つけダレをたっぷり付けてお召し上がり下さい。

超-----希少な! 数量限定品  
**\*国産ハラミ (タレ・塩) 980** (税込1078)

- \*Tongue-**
- \*厚切り葱サンドタン (2貫) **580** (税込638) 数量限定  
厚切りタンの中に白葱が挟まったおときちオリジナル!
  - \*スーパーネギ塩タン **680** (税込748) 数量限定  
おときち特製味付けネギをのせてお召し上がり下さい。
  - \*特撰厚切りワイルドタン 一枚 **480** (税込528) 数量限定  
ボリューム満点・食べ応えあり!  
◆ハラミなしで召し上がれます。
  - \*塩タンシタ (レモン汁でどうぞ) **380** (税込418)
  - \*赤いタンシタ (韓国ヤンニョン味) **380** (税込418)
  - \*緑のタンシタ (和風塩わさび味) **380** (税込418)
  - \*コクがあるコクタン **380** (税込418)
  - \*上塩タン **580** (税込638) 数量限定
  - \*特撰タン **780** (税込838) 数量限定
- 特撰ネギ塩タンもご利用できます。

- \*Harami-**
- \*塊** ハラミステーキ
- \*トロハラミ** 数量限定品  
サシがやや多めのハラミ。程よいジューシー感をお楽しみ下さい。  
**680** (税込748)
- \*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人気!  
**580** (税込638)
- \*炙りハラミ寿司**  
人気のハラミ新作炙り寿司 **280** (税込308)

- \*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素材。
- \*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半品のご注文をおすすめします。  
2~3名様向きです。 **980** (税込1078)  
1名様向きです。(ハーフ) **580** (税込638)
- \*旨味アカセン (第四胃袋) 別名: ギアラ **380** (税込418)
  - \*マルチョウ (小腸) 別名: ホソ・コブチャン **380** (税込418)
  - \*トロホルモン (小腸) 別名: ホソ・コブチャン **380** (税込418)
  - \*トロテッチャン (大腸) 別名: シマチョウ **380** (税込418)
  - \*塩・テッチャン (大腸) 別名: シマチョウ **380** (税込418)
  - \*上ミノ (第一胃袋) **580** (税込638)
  - \*サンドミノ (第一胃袋) 脂が挟まった部位 **480** (税込528)
  - \*脂ミノ (第一胃袋) 脂の甘みがたまりません! **380** (税込418)
  - \*ハツ (心臓) 別名: ココロ・ハート **380** (税込418)
  - \*コリコリ (大動脈) 別名: タケノコ・ハツモト **380** (税込418)
  - \*センマイ (第三胃袋) **380** (税込418)
  - \*マシュマロ (肺) 別名: フワ・プップギ **380** (税込418)
  - \*レバー (肝臓) 別名: キモ **380** (税込418)
  - \*タンサキ (タンの先) **380** (税込418)
  - \*タンシタ (タンの下) **380** (税込418)
  - \*ハラミすじ (ハラミの中に挟まれているスジ) **380** (税込418)
  - \*ツラミ (膣内) 別名: ホツペ **380** (税込418)
- 和牛の脂の甘みが旨味!**  
**\*塩ホルモン 380** (税込418) 数量限定  
第四胃袋) 別名: ギアラ  
アカセンの脂が凝縮した部分をいいとこどり!!

- \*Pork-**
- \*豚トロ口 (豚の頬から肩のネックの部分) 別名: びーとろ **380** (税込418)
  - \*粗挽きソーセージ (4本入り) **380** (税込418)

**国産牛 \*Kokusan Gyu**

初めて来店のお客様におすすめ!  
1~2名様向きです。

**得**

**\*おまかせ肉盛り合わせ 1580** (税込1738)  
ハラミ、カルビ、本日のおまかせ肉。

**\*炙り肉寿司 (大トロ)**  
表面をサツ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** (税込418)

**\*カルビ 480** (税込528)

**\*中落カルビ 680** (税込748) 旨味がギッシリ詰まった部位。

**\*上カルビ 850** (税込938)

**\*特撰カルビ 1280** (税込1408)

**数量限定品**  
**\*ネギ塩カッパ 380** (税込418)  
背脂の皮と身の間にある、おいしいの事。流通の段階ではほとんど出回る事がない物です。しめを「コリコリ」とした食感。ジュワッと口広がる、脂の旨みを感じられるという、お肉とスジのいいとこどりの部位

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! 表面をかるく炙って山葵をのせてお召し上がり下さい。  
一枚単位でご注文下さい。 **380** (税込418)

**大判** **お一人様一枚限りの限定品!**  
**一枚リブローズ**  
温玉と寝巻の特製割り下で、サツと炙ってお召し上がり下さい。  
鹿児島黒毛和牛雌牛使用  
山葵もご利用できます。  
**980** (税込1078)

すき焼き風薄切り

※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。  
※混雑時はお席2時間制をとっております。ご協力下さい。

網交換・・・(税込110)  
青森県田子産 生おろしにんにく・・・(税込110)