



「雅」「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 ￥380
(税込418)
バニラ 抹茶

アロエとミックスベリーのシャーベット ￥450
(税込495)
甘酸っぱいベリーソースでどうぞ。

ふるふる杏仁豆腐 ￥450
(税込495)
杏の香りでさっぱりとどうぞ

とろけるマンゴープリン♪ ￥450
(税込495)
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
(税込528)
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。
鐵撲素材「龍のたまご」使用

濃厚ブリュレ ￥480
(税込528)
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
(税込528)
さつまいの優しい甘さと、黒蜜シースの懐かしい味。

自家製バニラとフルーツコンポート ￥480
(税込528)
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。



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いました。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ようになりました。そのような想いから肉の専門家である強みを活かし、焼肉店を出すことにしたのが「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」に溢れています。
「また、行きたい！」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 恒典



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年、私の先代が目利きして選んだのが鹿児島の「やまさん牛」でした。

やまさん牛はバナッフルやサトウキビなどを与えて育てられ、赤身が美味しい

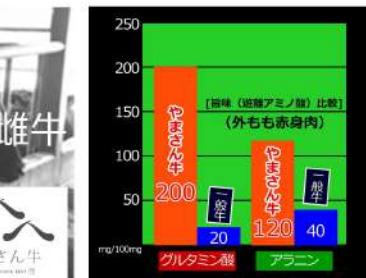
霜降りの口どけの良さが特徴です。一般牛と比べて、グルタミン酸が10倍、

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。

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。



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
苦味を抑える
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
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「おときちの塩」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そ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「特選丸大豆薄口醤油」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二ニクと高知県産のシヨウガ、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、仕上げに膠節をひとつまみ入れ、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おります。旨味いっぱい、後味さっぱりの極上焼肉ご賞味ください。



焼肉に合う米「青天の霹靂」

食味ランキングで最高評価7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米「青天の霹靂」というお米でした。「青天の霹靂」は粘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粘り、品物な良みのどん越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。そしてこのお米をベ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。ぜひご賞味ください。



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

¥680
(税込 748)

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。

新鮮！「生」ホルモン



燻製仕立て

特撰 サーロインの
ローストビーフユッケ

サーロインをユッケ専用ダレで
味付けしています。肉の旨味が
ジュワッと出てくる、OTOKICHI
オリジナルの和風ユッケスタイルです。

¥1,080
(税込 1188)

特撰 サーロインのローストビーフ

¥750
(税込 825)

特撰サーロインを
ローストビーフユッケで
味付けしています。
お肉で卷いてお召し
上がりください。

¥1,080
(税込 1188)

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。

※雲丹の内巻きはお一人様1貫限りとさせて頂きます。



雲丹の肉巻き ¥680

(税込 748)



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)¥1,380
(税込 1518)

目の前で炙る、豪快仕上げ。



The First...

焼肉のはじめに...



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。

¥1,480
(税込1628)

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。

¥980

(税込1078)

ネギ塩タン

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日限定5食

¥1,680

(税込1848)

特撰塩タン

タン芯部分のみをカットした、数量限定期。

数量限定

¥1,980

(税込2178)



極上 8 mm カット 塩タン

こだわりの8mmカットは1,000°C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
¥1,200
(税込1320)



※8mmカット塩タンは特に手困難のため品切れの際はご了承くださいませ。



タンシャブオニオン
(数量限定)

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！

¥1,580
(税込1738)



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。

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590)

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
 ほどよい霜降りで肉の旨味を
 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。強めの炭火でサッピ炎
 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。
 (税込1848)



ハラミ ¥980
 (税込1078)
 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 ¥1,380
 (税込1518)
 Half(750)
 (税込825)

特上ハラミ ¥1,580
 (税込1738)
 Half(850)
 (税込935)

田子ニンニク塩ハラミ ¥1,680
 (税込1848)
 Half(900)
 (税込980)

特撰ハラミ ¥1,980
 (税込2178)
 Half(980)
 (税込1078)

角切りハラミ・ポン酢 ¥1,480
 (税込1628)
 Half(780)
 (税込858)



ロース・もも肉 Loin



ロース
Loin

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。

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。適度な霜降りで肉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！

赤身ロース **¥1,080**
(税込1188)
「あっさり好き」に最適！

特上赤身ロース **¥1,380**
(税込1518)
程よい霜降り肉！柔らかい肉質。

モモ肉
Round

モモ肉は、ランプ・イチボヒウチ・マルシン・カメソチヒラ・ウチヒラを切り分けています。
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ます。

フィレ・ステーキ Fillet · Steak



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。

Gokujo
極上

100 g **¥4,200**
(税込4620)



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 **¥2,200**

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(1280)
(税込1408)



シャトーブリアン

本日のステーキ
～Steak Menu～

Gokujo
極上

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。



※価格は全て税抜き表記となっています。

..... 200 g **¥5,280**
(税込5808)
Half(2,680)
(税込2948)



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
のバーナー油焼

¥2,980
(税込3278)



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

¥3,480
(税込3828)



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

¥4,580
(税込5038)



厳選 ホルモン盛り合わせ ¥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)
(税込869)

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。



だいせん 大山地鶏	¥780 (税込858)	天然帆立貝柱	¥450 (税込495)
--------------	-----------------	--------	-----------------



燻製 熟成粗びきソーセージ 4本	¥380 (税込418)
------------------	-----------------



ホルモン Horu mon

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

¥750
(税込 825)

通常 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

¥850
(税込 935)

熟成 ダレ 塩

特撰 上ミノ 醤油

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
浅葱が歴撰素材を引き立てます！



極上サンドミノ



マルチョウ

極上サンドミノ

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

ツラミ	ほほ肉	¥680 (税込 748)
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	¥580 (税込 638)



肉厚の部分を厳選…

極上アカセン

¥680

牛の第4の胃。
肉厚部分を厳選。
コリコリとした食感で
嗜めば嗜むほど
濃厚な旨みと甘さが出てきます。
◆焼肉通の方に 大人気。

極上アカセン

¥680

牛の第4の胃。
肉厚部分を厳選。
コリコリとした食感で
嗜めば嗜むほど
濃厚な旨みと甘さが出てきます。
◆焼肉通の方に 大人気。

ツラミ焼きしゃぶ

¥1,280

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で



旨い理由…

高タンパク…♪♪♪		
低カロリー…♪♪♪		
牛肉100gあたり（生の状態）の およそのエネルギーとタンパク質量		
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

牛本舗新老のホルモンの
エネルギーとタンパク質量
を比較してみました。
結果、ホルモンのカロリーは、
他の部位よりも低いことが
分かりました。これは、ホルモン
が脂肪分が多く、タンパク質の
含有量が少ないためです。

ホルモンは、女性のタンパク質
を補うのに適しています。
特に、女性の筋肉量が少ないため、
タンパク質を多く摂取することで、
筋肉量が増加する効果があります。



焼肉+野菜=ヘルシー焼肉

減農有機野菜積極的使用
※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

自家製無添加白味噌
ドレッシング 八菜サラダ

Recommended Menu

OTOKICHIの味
はっさい
八菜サラダ白味噌
ドレッシング¥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
(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。

淡路島のオニオングライスサラダ ¥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

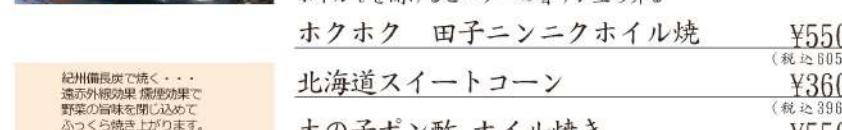
野菜のスティックカクテル ¥550
色とりどりの野菜を 特製味噌でどうぞ。

(特製味噌付)
包み野菜
(焼肉を巻いて)
¥380
(税込 418)

(特大サイズ)
紀州南高梅
(1個) ¥300
(税込 330)



紀州備長炭で焼く厳撰焼野菜盛り合わせ

厳撰焼野菜
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)

白菜・大根
(各) ¥380
(税込 418)

キュウリ・切干し大根
(各) ¥420
(税込 462)

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)





「口いっぱいに広がる、
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7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	¥650 (税込715)
野菜のスープ雑炊	¥620 (税込682)
ふんわり玉子のスープ雑炊	¥580 (税込638)

Meshi 飯

特製ハラミご飯	¥980 (税込1078)
特製石焼きビビンバ	¥1,080 (税込1188)
特製ビビンバ	¥750 (税込825)



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 (税込1078)

Udon 餡飴

佐藤養悦さんの稻庭千餡飴
¥980 (税込1078)

Half(580)
(税込278)

稻庭カレーうどん
¥980 (税込1078)

Half(580)
(税込278)

Soup スープ

旨辛 ハバネロスープ
¥580 (税込638)

ふんわり玉子のスープ
¥480 (税込528)

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)



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
¥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
 collagenたっぷりのヘルシースープです。