

ハラミ おときちの代名詞！ヘルシーな自慢の味



スーパーネギ塩
おときちハラミ **NEWSTYLE**
味付けしたおときち特製白ネギを
焼き上がったハラミの上にのせて
お召し上がり下さい。

上ハラミ ￥1,080
(税込 ￥1,188)
ホルモン焼屋の定番！自家製無添加ダレで
召し上がって頂きます。ハラミ独特の柔らかい
食感と旨味を味わってもらえます。

塩ハラミ ￥1,080
(税込 ￥1,188)
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もらえます。

和風ハラミ
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頂きます。

田子ニンニク塩ハラミ ￥1,280
(税込 ￥1,408)
希少なハラミを青森県田子ニンニクとブレンド
塩で味付けした「おときちオリジナル」の逸品！

極上ハラミ ￥1,580
(税込 ￥1,738)
希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下さい。

美崎牛本店 新鮮ホルモニー頭買い

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大様！
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)
おとき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
タンパク質が豊富で栄養価バツグン！

塩テール ￥680
(税込 ￥748)
歯応えのある触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希少部位

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** ￥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？

黒トリッパ ￥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触感。

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 (タレor塩) ￥580
(税込 ￥638)
牛の第1胃。焼肉店・定番の一品！

サンドミノ ￥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。

◆**ハラミスジ** ￥450
(税込 ￥495)
ハラミの中に挟まれている
コリッとした食感の旨味スジ！

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** ￥380
(税込 ￥418)
別名：ブブギ・フワ・パサ 牛の肺。
味は淡泊で、マシュマロのような食感。

タンシタ ￥480
(税込 ￥528)
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。

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 **数量限定品**
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下さい。



スーパーネギ塩 おときちタン
味付けしたおときち特製白ネギを
焼き上がったタンの上にのせて
お召し上がり下さい。

上塩タン ￥1,080
(税込 ￥1,188)
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下さい。

◆**特撰塩タン** ￥1,380
(税込 ￥1,518)
タン芯部分をカットした特選品。
◆入荷が限られていますので売切れの際はご了承下さい。

塩タンシタ ￥480
(税込 ￥528)
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
韓国ヤンニョン味 ￥480 (税込 ￥528)
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! ￥3,280
(税込 ￥3,608)

**おまかせ
ホルモン盛り合わせ** **本日入荷のおすすめ品**
※メニューに記載していない希少部位が
入ることもあります。お楽しみに!
2～3名様向きです! ￥1,580
(税込 ￥1,738)

ホルモン盛り合わせ (ハーフ) ￥880
(1名様向きです) (税込 ￥968)

苦手なホルモンがある場合は単品がおすすめ!

炭火焼肉 Yakiniku

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！
両面かるく炙って、本わさびをのせて
お召し上がり下さい。
「おときちにお越しいただいたら
必ず召し上がって頂きたい逸品」



◆1枚単位でご注文下さい。(一枚) ￥380
(税込 ￥418)

焼き野菜入り
壺漬け台湾カルビ **ちょっとりじび辛**
台湾情緒薫るオリジナル
スパイス使用
カルビをはじめ、赤身など
色々な部位が入っています。
1.5倍
美味しさも
ボリュームも
数量限定品
￥1,480
(税込 ￥1,628)

赤身 (内モモ) ￥980
(税込 ￥1,078)
あっさり焼肉が好きな方に！
(ハーフ) ￥560
(税込 ￥616)

中落ちカルビ ￥980
(税込 ￥1,078)
旨味がぎゅー詰まった部分。
(ハーフ) ￥560
(税込 ￥616)

上カルビ ￥1,280
(税込 ￥1,408)
程よい霜降りで肉本来の旨味を
味わってもらうことが出来ます！
(ハーフ) ￥780
(税込 ￥858)

◆**塩カルビ** ￥1,280
(税込 ￥1,408)
程よい霜降りで肉本来の旨味を
味わってもらうことが出来ます！
(ハーフ) ￥780
(税込 ￥858)

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本目部分を厳選使用。
トロけるような旨味・・・
(ハーフ) ￥950
(税込 ￥1,045)

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
リブロース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本目部分を厳選使用。
トロけるような旨味・・・
(ハーフ) ￥950
(税込 ￥1,045)

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
リブロースを焼肉カットにした
贅沢な一品。



大判
一枚リブロース
大判リブロースを炭火で
サッと炙って温玉と鰹香る
特製割り下でお召し上がり下さい。
(一枚) ￥980
(税込 ￥1,078)

お一人様一枚限りの限定品！

冷製一品



生ハラミユツケ 国産ハラミ
肉本来の旨味と甘み、ユツケダレと卵黄の甘さとコクが加わって濃厚な味わい。
¥780 (税込 ¥858)



ツラ刺
◆九州の甘口醤油と山葵でどうぞ！
¥680 (税込 ¥748)
ツラミの月見ユツケ ¥780 (税込 ¥858)



センマイ刺
◆特製辛酢味噌で召し上がって頂きます。
¥580 (税込 ¥638)



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！
¥580 (税込 ¥638)

自家製生キムチ

李朝園のキムチ盛合わせ
白菜・大根・キユウリ etc
¥580 (税込 ¥638)

白菜・大根キムチ (各) **¥350** (税込 ¥385)

キユウリ・大根キムチ (各) **¥380** (税込 ¥418)

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。 (税込 ¥308)

豊田商店のチャンジャ **¥280**
タラの内蔵の塩辛をキムチ漬にした韓国ならではの高級珍味。 (税込 ¥308)

自家製チャプチェ

春雨を炒めた韓国料理。お酒のアテにピッタリな一品です。
¥380 (税込 ¥418)

島もやしのナムル **¥280** (税込 ¥308)
◆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** (税込 ¥308)
◆韓国唐辛子のカプサイシン効果！

島素材のナムル盛り合わせ **¥580** (税込 ¥638)
◆島もやし、島人参、島茄子 etc.

石垣もずく酢 **¥380** (税込 ¥418)
◆ヌルヌル、ネバネバ(アルギン酸・フコイタン)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**

島ピーマンのおつまみ **¥280** (税込 ¥308)
◆島きゅうりのおつまみ ¥280 (税込 ¥308)

島豆腐のピリ辛ゴマダレ冷奴 **¥280** (税込 ¥308)
◆普通の島豆腐の冷奴もあります。

体が喜ぶ美味しいサラダ

野菜 + 焼肉 = ヘルシー焼肉
キャベツ **¥280** (税込 ¥308)
おときちの塩とゴマ油の味付け。

巻き野菜 (サンチュ) **¥330** (税込 ¥363)

冷やレトマトのスライス **¥360** (税込 ¥396)
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。

玉葱のスライスサラダ **¥480** (税込 ¥528)
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** (税込 ¥528)
◆カプサイシンの辛味。焼肉屋さんの定番！

島の野菜サラダ **¥650** (税込 ¥715)
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。

焼野菜

焼野菜盛り合わせ **¥580** (税込 ¥638)
季節により内容は異なります。

田子ニンニクオイル焼 **¥480** (税込 ¥528)
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 **¥380** (税込 ¥418)
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 **¥380** (税込 ¥418)

玉葱・コーンバター (各) **¥280** (税込 ¥308)

焼きとうもろこし **¥280** (税込 ¥308)

スープ

コラーゲンたっぷり **¥780** (税込 ¥858)
◆牛乳と牛スジ、鶏ガラをたくさん野菜と共にじっくりと煮込んでカツオ風味をつけたコラーゲンたっぷりの無添加トリプルスープ！

新名物 おときちスープ **¥780** (税込 ¥858)
◆島豆腐と魚介の旨辛スープ
※ホルモン無しもできます。スタッフにお伝え下さい。

アーサのスープ **¥450** (税込 ¥495)
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** (税込 ¥495)
ふんわり玉子の定番スープ

お食事



炙り肉寿司 (一貫) **¥380** (税込 ¥418)
程よい霜降り肉と赤身の柔らかさが魅力の部位を使用。シャリと絡んで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召し上がり下さい。



炙りハラミ寿司
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 (一貫) **¥380** (税込 ¥418)



トロたくハラミ寿司
沢庵のコリコリとした食感がクセになります。
春の新作メニュー (一貫) **¥380** (税込 ¥418)

ジューシー (1日限定5食) **¥450** (税込 ¥495)
◆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** (税込 ¥528)
◆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の南高梅)

★無添加トリプルスープを使った逸品！
玉子ぞうすい **¥480** (税込 ¥528)
◆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** (税込 ¥275)

小盛 ¥180 (税込 ¥198) **特盛 ¥450** (税込 ¥495)

焼肉をより美味しく食べるための専用ごはん
焼肉専用ごはん
白ごはんを食べるより **美味しさ2倍増し(笑) 380円** (税込 ¥418)

冷 佐藤養悦さんの稲庭干饅飩
いなにわほしうどん
厳選したカツオと昆布を贅沢に使った天然だしで仕上げた「稲庭干饅飩」に、おときちの塩とゴマ油の味付け。
【秋田県名産】◆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特の製法。のど越しがよくコシの強さが特徴的な冷やし饅飩です。
¥580 (税込 ¥638)
※ご注文頂いてから茹で上げる為、15分〜程お時間を頂いております。

石垣島 ハム・ソーセージ
十五番地
うずまきソーセージ **¥550** (税込 ¥605)
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** (税込 ¥638)
◆島唐辛子、島胡椒、プレーンの3種類。

デザート



デザート一番人気！
和風おときちパフェ **¥480** (税込 ¥528)



波照間島の黒糖カラメルのせ
とろ〜り濃厚なめらかプリン **¥380** (税込 ¥418)

石垣の塩ジェラート **¥380** (税込 ¥418)
◆石垣の塩で作った定番の人気商品！

★高級ラム・ロンサカバ使用
ラムレーズンアイス **¥380** (税込 ¥418)

★贅沢な味わいと香りが広がる極上品！
ハチミツ・パタースコッチ・スパイスの効いたオークやレーズンの香りといったワクワクするようなデリケートな香りが特徴です。

石垣島 ピーチパイ **¥350** (税込 ¥385)
パインなのに「桃」の香りがする不思議なパイ。甘味の中にミルクのようなコク・・・！

※季節により入荷が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。

酢 自家製ポン酢
◆本来のポン酢の持ち味を活かしつつ、もろやかに召し上がっていただける様に調合した特撰ポン酢です。

熟成 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・もつ鍋料理専門店)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、ご賞味下さいませ！

※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下さい。

※網代として1枚(税込110円)を頂いております。

※おろしにんにく(青森県田子産)は税込110円です！

※当店は1ドリンク制となっております。

焼肉・ホルモン・もつ鍋料理専門店

石垣島おときち

石垣島おときち

石垣島おときち

石垣島おときち

石垣島おときち

石垣島おときち

石垣島おときち