



Desert

「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。

杏仁豆腐



自家製アイスモナカ



フルーツコンポートパニアイス添え



アロエとミックスベリーのシャーベット



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

バニラ 抹茶

¥380

(税別418)

アロエとミックスベリーのシャーベット

甘酸っぱいベリーソースでどうぞ。

¥450

(税別495)

ぶるぶる杏仁豆腐

杏仁の香りでさっぱりどうぞ

¥450

(税別495)

とろけるマンゴープリン♪

濃厚で爽やかな酸味華やかな

¥450

(税別495)

COFFEEゼリー (自家製バニラアイスのせ)

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。

¥480

(税別528)

厳選素材「龍のたまご」使用

濃厚ブリュレ

生クリーム100%で仕上げたなめらかな口当たり。

¥480

(税別528)

鳴門金時のガレット (スイーツポテト風)

さつま芋の優しい甘さと、黒蜜ソースの懐かしい味。

¥480

(税別528)

自家製バニラとフルーツコンポート

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。

¥480

(税別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（昔次郎）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」を大主題とし、キッチンモホールも、社員もアルバイトも、心からお客様をおもてなし、至福のひとつときを過ごしていただきたいと思います。



鹿兒島のやまさん牛舎にて…
OTOKICHI店主 河村 恭典



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65年、私の先代が目利きして選んだのが鹿児島県の「やまさん牛」でした。やまさん牛はパイナ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。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。



**減農薬有機野菜
を積極的使用**

※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。



**アルカリイオン
水素水使用**

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、お風呂を温めたり、スープを作るときにも素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胃腸の消化不良、胃腸内異常発酵、胃腸過剰に有効だそうです。



炭
コダフリ

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 焼き固（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 燃焼効果 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問屋から取り寄せる最高級のウメガ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防ぎ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。燃焼による上品な香り付けの効果もあります。層ごと1,000度にもなる火力、火持ち、安定感ど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。



馬目上小丸
コダフリ

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世界各国から厳選した何種類もの塩や香辛料、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っ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・福島の高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。「もみダレ」には正肉やうす肉に合わせて「特選丸大豆濃口醤油」と「特選丸大豆薄口醤油」や「秋田・安藤産産の減塩味噌」などを使用し、これに青森県産田子ニン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高良昆布を使い、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が美味くください。

せいてんのへききき 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、数々の米の試食を繰り返し、やっと出会ったのが青森県「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、上品な甘みのど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。



OTOKICHI MENU BOOK 02



おときち OTOKICHI コース Course Otokichi

本日のはじまりの一品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 オニオンスライスサラダ 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



みやび 雅コース Course Miyabi

本日のはじまりの一品3種

ネギ塩タン

雲丹の肉巻き寿司(一貫)

特上カルビ、特上ハラミ

本日のスープ

八菜サラダ or オニオンスライスサラダ or シーザーサラダ

厳選焼野菜

特撰サーロイン or 特撰リブローズのステーキ ※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



きわみ 極コース Course Kiwami

本日のはじまりの一品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)

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 オニオンスライスサラダ 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 極上リブローズのステーキ

ホルモン盛り合わせ

稲庭干饅飩

本日の選べるデザート



※その日の仕入れ状況によりどちらかになります。

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

¥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。

¥750
(税込825)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
¥1,080
(税込1188)

特撰 サーロインのローストビーフ

特撰サーロインを使った
たっぷりのオニオン
スライスと刻み葱を
お肉で巻いてお召し
上がり下さい。

¥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。

※雲丹の肉巻きはお一人様1貫限りとさせていただきます。



雲丹の肉巻き ¥680

※こちらの商品他第一入場一貫までとさせていただきます。

(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)

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

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。

¥1,480
(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

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。

¥1,680
(税込1848)

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。

¥1,980
(税込2178)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 ¥1,200
(税込1320)

※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!



タンシャブオニオン

¥1,580
(税込1738)

カルビ



黒毛和牛カルビ ¥880
(税込968)
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
(税込1078)
三角バラについているカルビ肉です。
Half(500)
(税込551)

上カルビ ¥1,250
(税込1375)
定番中の定番！うま味のある肉質です。
Half(680)
(税込748)

特上カルビ ¥1,580
(税込1738)
ほどよい霜降りでの旨味を
感じてもらえます。
Half(850)
(税込935)

特撰カルビ ¥2,500
(税込2750)
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！
Half(1,350)
(税込1485)

壺漬けカルビ ¥1,680
(税込1848)
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。



ハラミ

ハラミ ¥980
(税込1078)
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。

上ハラミ ¥1,380
(税込1518)
OTOKICHIに来られた、ほとんどの
お客様が注文される超人気商品！
Half(750)
(税込825)

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

田子ニンニク塩ハラミ ¥1,680
(税込1848)
青森県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！
Half(900)
(税込991)

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

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





その日の仕入れによりサーロインまたはリブローズを使用しています。

ロース

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 極上の霜降り肉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

¥1,080

(税込1188)

「あっさり好き」に最適！

Half(500)

(税込551)

特上赤身ロース

¥1,380

(税込1518)

程よい霜降り肉！柔らかな肉質。

Half(750)

(税込825)

もも肉

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。



シャトーブリアン

厳選したA5等級の最高に柔らかなフィレ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。



100 g

¥5,000

(税込5500)



総料理長がフィレ内の美味しさを引き立たすために配合した、フィレ内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

¥2,700

(税込2970)

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(1500)

(税込1651)



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ズを使用しご用意しております。

◆3〜4名様に最適な量です。

200 g

¥5,280

(税込5808)

Half(2,680)

(税込2948)

※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12〜3名様におすすめの量です。

「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
のバターホイル焼き

¥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
包み野菜チジャと特製肉味噌

¥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)

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
スタッフにお申し付けください。

(追加・1名様分 ¥790)

(税込869)



地鶏・海鮮

あわびどり
徳島産 阿波尾鶏

¥780

(税込858)

天然帆立貝柱 (一貫)

¥380

(税込418)



ソーセージ

燻製 熟成粗びきソーセージ 4本 ¥380

(税込418)

ホルモン盛り合わせ・海鮮・鶏・ソーセージ

Horumon Moriawase etc.



いずれかをお選びください。お好きな味でどうぞ！



通称 テッチャン 和牛の中でも新鮮で脂のり、質ともに最高のものを厳選。
とろけるような脂肪の甘みと旨味が堪能ください。秋田 安藤藤造元の減塩味噌を使った
ホルモン専用 無添加乾燥ダレと紀州備長炭 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。



牛の4つの胃のうちの第1の胃で、
肉厚の部分厳選。
焼肉ホルモンの定番！
丁寧に包丁を入れた
柔らかい上ミノ。
是非、召し上がってください。

熟成
ダレ
塩

特選
上三
醬油

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
浅葱が箸滑素材を引き立てます！



極上サンドミノ ¥850
(税込985)

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、
独特の食感に「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)



極上アカセン

¥680

(第 748 页)

(税込748)

胃。選。食感で
のをとしたどさがあてきます。
4分りとおみの方大人気。
第1部コばな肉通
牛の厚リめ濃厚
牛肉コ噛濃

◆焼

ツラミ焼きしゃぶ ¥1,280

牛・豚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

「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ね。老舗の専門店がこたわる、新鮮の証である薄りのないクリアでかか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目利きして仕入れていきます」

「O.T.K.I.C.H.I.のうなぎ肉
ホルム王は、丁寧に下処理
されているため、独特の
霜がこざいません。
うち肉は高タンパク、
低カロリーヘルシースイ
な女性の方にも
人気があります。
ホルム王が苦手な方も、
O.T.K.I.C.H.I.で
ホルム王デビューを…」

肉と八菜

T KITCHEN
炭火燒肉

Salad

焼肉+野菜=ヘルシー焼肉

減農薬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

プチトマトのサラダ



シーザーサラダ



野菜のスティックカクテル



(特製味噌付)
包み
野菜
¥380
(税込418)



(特大サイズ)
お口に
合います
紀州
南高梅
(1個) ¥300
(税込330)

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
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)
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

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

淡路島のオニオンスライスサラダ ¥650
(税込715)
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
(税込605)
色とりどりの野菜を 特製味噌でどうぞ。



紀州備長炭で焼く厳選焼野菜盛り合わせ



紀州
備長炭
焼き
厳選焼野菜
盛り合わせ
¥980
(税込1078)



さつまバターホイル焼き

鳴門金時のさつまバターホイル焼 ¥460
(税込508)
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)

※キムチには発酵力を
高める効果力期待できます。

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)



豆もやしのナムル



「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)



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。



龍のたまごとは・・・
色も味も栄養価も高いたまごです。
豚肉や石焼きビビンバに
使用しているたまごは
全て厳選素材「龍のたまご」
を使用しています。



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。

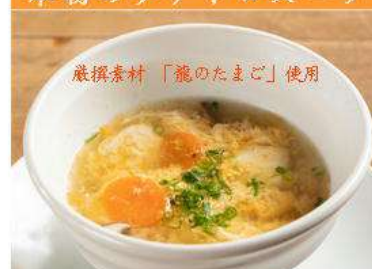
¥950 (税込1078)

Udon 饅飩

佐藤養悦さんの稲庭干饅飩	¥980 (税込1078)
Half	¥580 (税込638)
稲庭カレーうどん	¥980 (税込1078)
Half	¥580 (税込638)

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

¥480 (税込528)

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)
具たくさん野菜スープ	¥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。