

MENU BOOK

2023 SPRING

和久里のごはんや



WAKASA OBAMA

コメモココロモオドルトコ

羽釜ごはん、
おかわり自由！

おくどさんの定番定食

足りなかったら
迷わず羽釜へGO！

ジューシーな旨味！



数量限定

おくどさんの **唐揚げ定食 1180円** (税込)

鶏唐揚げ、本日の小鉢
本日の豆皿、羽釜ご飯、選べる汁物

さば好きに！



さば三味定食 **1380円** (税込)

さば竜田揚げ、お芋のさばマヨ和え、さばへしこ
羽釜ご飯、選べる汁物

ボリューム満点



お肉定食 1380円 (税込)

福井県産豚のひとくちカツ、自家製シンプルコロッケ
鶏唐揚げ、本日の小鉢、本日の豆皿
羽釜ご飯、選べる汁物

地野菜&地魚たっぷり



魚と野菜の **ヘルシー定食 1480円** (税込)

おくどさんの卵焼き、小浜まぐろコンフィ
旬野菜の甘酢あんかけ、小浜野菜のサラダ
本日の小鉢、本日の豆皿、羽釜ご飯、選べる汁物

小浜を味わいたい方に！



小浜もん定食 1680円 (税込)

刺身三種盛り、鶏と野菜の壺ノ酢あんかけ
本日の小鉢、さばへしこ、羽釜ご飯、選べる汁物

ドリンク・デザート付き



お子さまの一膳 880円 (税込)

おくどさんの卵焼き、鶏唐揚げ、羽釜ご飯
選べる汁物、デザート、ドリンク
(小学生以下のお客さまにのみ)

ひまわり米を自慢のだしで炊いてお粥にしています。
地元食材を使った様々な小鉢と共に楽しみください。

おかゆランチ



だし粥セット **1180**円(税込)

だし粥、さばへしこ、昆布、炊き梅
本日の小鉢2種、選べる汁物



たまご粥セット **1280**円(税込)

だし粥、卵、さばへしこ、昆布、炊き梅
本日の小鉢2種、選べる汁物

季節の特別丼



数量限定

小浜まぐろの ネギトロ丼 **1680**円(税込)

ネギトロ丼、本日の小鉢、本日の豆皿、選べる汁物

小浜まぐろとは...



小浜で水揚げされた
本マグロの幼魚のこと。是非お試しください！

小鉢は
毎日手づくり
しています！



追加の一品！



地魚の刺身三種盛り

600円(税込)



小浜まぐろの漬け

600円(税込)

もみじ卵の温玉 **170**円(税込)

もみじ卵の生卵 **120**円(税込)

小浜まぐろコンフィ **300**円(税込)

唐揚げ(2個) **300**円(税込)

ひとつちカツ(2枚) **300**円(税込)

さば竜田揚げ(1個) **250**円(税込)

おトク!

お食事をご注文の方に限り コーヒー、紅茶、ジュース、日本茶よりお選びください。

+

デザート&ドリンクセット プラス **400**円(税込) ドリンクセット プラス **200**円(税込)

特別ランチ



看板メニュー!

おくどさんランチ 1800円(税込)



食後のドリンク・デザートまで付いた満喫メニュー。当店人気メニューを少しずつ、色々味わいたい方や、お友達とのゆっくりランチの方々におススメです!

メイン4種

(本日のメイン、鶏と野菜の壺ノ酢あんかけ、おおい町椎茸の胡麻和え、お芋の鯖マヨ和え)

小浜野菜のサラダ、本日の小鉢、本日の豆皿
羽釜ご飯、選べる汁物、デザート、ドリンク

デザート&ドリンクなしも1500円で承ります。お気軽にお申し付けください。

特別ランチ

鯖街道、鯖だけじゃない！

鯖街道御膳 デラックス 2900円(税込)

鯖街道御膳 (お刺身なし) 2300円(税込)



御食国から都に食を運んだ鯖街道の豊かな食材を様々な形で提供します。食後のデザートやドリンクも付いた大満足のメニューです。

さば竜田揚げ、焼穴子、カボチャのさばマヨ和え
刺身三種盛り、鶏と野菜の壺ノ酢あんかけ
本日の小鉢、本日の豆皿
羽釜ご飯、選べる汁物、デザート、ドリンク

★お刺身無し 2300円、
お刺身・ドリンク・デザート無し 1900円で提供いたします

要ご予約

若狭ぐじ御膳

オリジナルお箸付 5800円(税込)



700g以上の大型若狭ぐじのみを使用し、地元野菜もふんだんに使用した特別御膳。デザートやドリンク、持ち帰りのお箸まで付いた若狭小浜を味わい尽くせる一膳です。

若狭ぐじ松笠焼き、若狭ぐじ竜田揚げ、焼き野菜
小浜野菜サラダ、本日の小鉢、本日の豆皿
刺身二種 (ふくいサーモン、若狭ぐじ塩たたき)
羽釜ご飯、潮汁、飲み物×2、デザート

【要ご予約】二日前までに、店頭・お電話にて承ります

無水カレー



全のせスペシャルカレー

単品 **1980**円 (税込)



さば竜田温玉無水カレー

単品 **1600**円 (税込)

水を一切加えず、野菜の水分と10種類以上のスパイスを使用して12時間かけて作った本格的なスパイスカレーです。



農家の無水カレー

単品 **1300**円 (税込)

Setで
パワーアップ!

単品
メニューと!



+ **A**セット **500**円 (税込)

(サラダ+小鉢+豆皿)

地元野菜を使用した自慢のグリーンサラダと小鉢のセットは全ての単品にお付け頂けます。



+ **B**セット **500**円 (税込)

(ミニおにぎり+さば竜田揚げ+葛ようかん) どのメニューに追加しても大満足なセットです。

定食や単品
メニューと!

+ **デザート&ドリンクセット** **400**円 (税込)

+ **ドリンクセット** **200**円 (税込)

コーヒー、紅茶、ジュース、日本茶よりお選びいただけます。

鯖だしうどん

大定番の組み合わせ!



鯖街道うどんセット
(かけうどん+Bセット)

1100円 (税込)

かけうどん 単品 **600**円 (税込)

鯖だしの旨味をストレートに感じるうどんです。地元食材をお気軽にお楽しみください。



若狭の厚揚げわかめうどん

単品 **900**円 (税込)

人気!



鯖そぼろ&温玉うどん

単品 **1070**円 (税込)



追加の一品、トッピング



地魚の 刺身三種盛り

600円(税込)

その日イチオシの地魚を少しだけお楽しみください。

※仕入れ状況により内容が変わります。



小浜まぐろの漬け **600**円(税込)

小浜で水揚げされた本マグロの幼魚を漬けにしました。



もみじ卵の生卵

羽釜ごはん **300**円(税込)

汁物 **300**円(税込)

もみじ卵の温玉 **170**円(税込)

もみじ卵の生卵 **120**円(税込)



小浜まぐろコンフィ

小浜まぐろコンフィ **300**円(税込)

唐揚げ(2個) **300**円(税込)

ひとくちカツ(2枚) **300**円(税込)

さば竜田揚げ(1個) **250**円(税込)



豆皿単品

焼さばそぼろ **300**円(税込)

豆皿単品 **150**円(税込)

小鉢・サラダ単品 **250**円(税込)

平日限定
曜日替わり丼セット

一日10食限定

1000円(税込)

月



ソースカツ丼セット

ソースカツ丼、選べる汁物
本日の小鉢、本日の豆皿

火



小浜まぐろユッケ丼

小浜まぐろユッケ丼、選べる汁物
本日の小鉢、本日の豆皿

水



ミックフライタルタル丼セット

ミックフライタルタル丼、選べる汁物
本日の小鉢、本日の豆皿

木



小浜まぐろと若狭真鯛の二色丼

小浜まぐろと若狭真鯛の二色丼、選べる汁物
本日の小鉢、本日の豆皿

金



唐揚げ温玉丼セット

唐揚げ温玉丼、選べる汁物
本日の小鉢、本日の豆皿

おトク!

お食事をご注文の方に限り コーヒー、紅茶、ジュース、日本茶よりお選びください。

+

デザート&ドリンクセット プラス **400**円(税込) ドリンクセット プラス **200**円(税込)

ドリンク・デザート

ドリンク

デザートご注文で全ドリンク 50 円引

★ 日本茶 (煎茶 / ほうじ茶) - 保堂茶舗	HOT	400	円 (税込)
★ コーヒー COYOTE Special Blend	HOT / ICE	450	円 (税込)
★ 紅茶 Mlesna Tea	HOT	450	円 (税込)
★ 本日のアイステイ		400	円 (税込)
カフェラテ	HOT / ICE	600	円 (税込)
抹茶ラテ	HOT / ICE	600	円 (税込)
自家製梅ソーダ		450	円 (税込)
自家製ジンジャーエール		450	円 (税込)
★ ジュース ストレート (みかん / りんご)		350	円 (税込)
ノンアルコールビール キリン零 ICHI		500	円 (税込)
瓶ビール キリンハートランド		600	円 (税込)
クラフトビール		900	円 (税込)

デザート

豆乳焼きドーナツ	200	円 (税込)
おくどさんのフィナンシェ	160	円 (税込)
おくどさんのブラウニー	200	円 (税込)
葛ようかん	180	円 (税込)



おトク!

お食事をご注文の方に限り

➕ デザート & ドリンクセット **400** 円 (税込)

➕ ドリンクセット **200** 円 (税込)

セットのドリンクは★マークよりお選びください。★マーク以外のドリンクは差額にて承ります。



✓ 当店のメニューは90%地元の食材を使用しています
食材の地産地消は新鮮で美味しいのはもちろん、
フードマイレージ（環境負荷）、フードロスの低減にもつながります。

コメモココロモオドルトコ

おくどさんの“お米”のはなし

本日はご来店ありがとうございます。

当店では宮川地区・若狭の恵さんの「ひまわり米」を使用しています。

実は開店準備中には10種類以上のお米を炊き比べし、その中で当店の水と羽釜に一番相性が良く、旨味が強すぎず、すっきり沢山食べて頂けるのがこちらのお米でした。

ひまわり米は化学肥料不使用。まず田んぼでひまわりを育て、夏に力強く咲き切った花の種や葉茎、全てを無駄にせず土に漉き込み、翌年にその栄養でお米が栽培されています。

若狭は本当に食材豊かですが、まずは米どころであり、こんなに美味しいご飯が食べられる事を知って頂ければと思います。



「おくどさん」と羽釜でごはんを炊いています



稲刈り時期には田んぼを見学させていただきました



おくどさん公式ウェブサイト
施設案内や最新メニューはこちらでチェック



おくどさん運営会社
One Rice One Soup LINE 公式アカウント
お友達登録で割引クーポンプレゼント



Instagram
wakurino_gohanya_okudosan