MENU BOOK

2023 SUMMER

和久里のごはんや

おくどさん

WAKASA OBAMA

コメモココロモオドルトコ

表示価格は全て税込　国産の米油を使用　羽釜ごはん、おかわり自由！足りなかったら迷わず羽釜へ GO！

おくどさんの定番定食

ジューシーな旨味！

おくどさんの 鶏唐揚げ定食 1180円

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

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

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

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

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

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限ります）

表示価格は全て税込　国産の米油を使用

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お楽しみください。

おかゆランチ

だし粥セット　1180円

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

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

小浜まぐろの ネギトロ丼セット 1680円

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！

追加の一品！

地魚の刺身三種盛り　600円

小浜まぐろの漬け　600円

もみじ卵の温玉	170 円
もみじ卵の生卵	120 円
小浜まぐろコンフィ	300 円
唐揚げ（２個）	300 円
ひとくちカツ（２枚）	300 円
さば竜田揚げ（１個）	250 円

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　　ドリンクセット プラス 200円

表示価格は全て税込

国産の米油を使用

特別ランチ

当店人気 NO.1 看板メニュー！

おくどさんランチ　1800円

おくどさんランチデラックス（刺身三種盛り付）　2380円

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

○ドリンク・デザート無し 1500円で承ります。

表示価格は全て税込

国産の米油を使用

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　2980円

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、お芋のさばマヨ和え
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 2400円
○お刺身・ドリンク・デザート無し 1980円

要ご予約

若狭ぐじ御膳

オリジナルお箸付　5800円

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（旬のお魚、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。店頭・お電話にて承ります。

表示価格は全て税込

国産の米油を使用

平日限定
曜日替わり丼セット

一日 10 食限定

1000円

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

ミックスフライタルタル丼セット

ミックスフライタルタル丼、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　　ドリンクセット プラス 200円

表示価格は全て税込

国産の米油を使用

無水カレー

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。

全のせスペシャルカレー

単品 1980円

さば竜田温玉無水カレー

単品 1600円

農家の無水カレー

単品 1300円

Setでパワーアップ！

単品メニューと！

＋ Aセット 500円

（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

（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

＋ ドリンクセット 200円

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

かけうどん 単品 600円

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

人気！

鯖そぼろ＆温玉うどん

単品 1070円

表示価格は全て税込

国産の米油を使用

追加の一品、トッピング

地魚の刺身三種盛り 600円

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

小浜で水揚げされた本マグロの幼魚を
漬けにしました。

羽釜ごはん	300円
汁物	300円
もみじ卵の温玉	170円
もみじ卵の生卵	120円
小浜まぐろコンフィ	300円
唐揚げ（2個）	300円
ひとくちカツ（2枚）	300円
さば竜田揚げ（1個）	250円
焼さばそぼろ	300円
豆皿単品	150円
小鉢・サラダ単品	250円

表示価格は全て税込　国産の米油を使用

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）一保堂茶舗	HOT	400 円
★ コーヒー COYOTE Special Blend	HOT / ICE	450 円
★ 紅茶 Mlesna Tea	HOT	450 円
★ 本日のアイスティ		400 円
カフェラテ	HOT / ICE	600 円
抹茶ラテ	HOT / ICE	600 円
自家製梅ソーダ		450 円
自家製ジンジャーエール		450 円
★ ジュース ストレート（みかん / りんご）		350 円
ノンアルコールビール キリン零 ICHI		500 円
瓶ビール キリン ハートランド		600 円
クラフトビール		900 円

デザート

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

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 ／ ドリンクセット プラス 200 円

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