

# MENU BOOK

---

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

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！

### さば好きに！



#### さば三味定食 **1100**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

### オールスター集結！



#### 人気もん定食 **1500**円(税込)

さば竜田揚げ、小浜まぐろコンフィ、おくどさんの卵焼き  
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 **1700**円(税込)

刺身三種盛り、鶏と野菜の壺之酢あんかけ  
お芋の鯖マヨ和え、鯖へしこ、羽釜ご飯、選べる汁物

### ガッツリお魚



#### お魚定食 **1250**円(税込)

地魚フライ、小浜まぐろコンフィ、お芋のさばマヨ和え  
本日の豆皿、羽釜ご飯、選べる汁物

### ボリューム満点



#### お肉定食 **1500**円(税込)

福井県産豚のひとくちカツ、自家製シンプルコロケ  
鶏唐揚げ、蒸し鶏と椎茸の胡麻和え、本日の豆皿  
羽釜ご飯、選べる汁物

### 地野菜たっぷり！



#### お野菜定食 **1100**円(税込)

おくどさんの卵焼き、自家製シンプルコロケ  
本日の小鉢、本日の豆皿、羽釜ご飯、選べる汁物

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・デザート付き



## お子さまの一膳 800円(税込)

羽釜ご飯、選べる汁物、おくどさんの卵焼き  
鶏唐揚げ、小浜野菜のサラダ、デザート、ドリンク  
(小学生以下のお客さまに限ります)

日替りの小鉢は  
毎日手づくり  
しています!



## 季節替わりの定食&御膳

冬季限定



## フグフライ定食

若狭の冬といえばフグ!  
一汐したフグの身はプリっとした食感で  
やみつきになる冬の新定番。

一汐フグフライ、自家製タルタル  
本日の小鉢、本日の豆皿、羽釜ご飯、選べる汁物

1600円(税込)

冬季限定

若狭カキ 10個使用



## 若狭かき鍋御膳

若狭かきを贅沢に使用した冬の特別御膳。  
綺麗な若狭湾で育ったカキの美味しさを  
是非実感してください!

若狭かき鍋、若狭かきフライ、若狭かきオイル煮  
小浜野菜のサラダ紅さし梅干し、本日の小鉢  
羽釜ご飯、デザート、ドリンク

3200円(税込)

# おくどさんの特別ランチ

看板メニュー！



## おくどさんランチ

**1800**円(税込)

食後のデザートやドリンクまで付いた、  
おくどさん自慢の満喫メニュー！  
少しずつ、色々味わいたい方におススメです。

---

季節のメイン5種、羽釜ご飯、選べる汁物  
小浜野菜のサラダ、本日の小鉢、本日の豆皿、デザート、ドリンク

---

# おくどさんの特別ランチ

鯖街道、鯖だけじゃない！



## 鯖街道御膳

2500円(税込)

鯖街道は鯖だけじゃない！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ていますので、大満足のメニューです。

さば竜田揚げ、地魚フライ、刺身三種盛り、おおい椎茸と蒸し鶏の胡麻和え  
小浜野菜のサラダ、紅さし梅干し、羽釜ご飯、選べる汁物、デザート、ドリンク



## 若狭ぐじ御膳 要予約

ご飯、潮汁、ぐじ松笠焼き、ぐじ竜田揚げ、  
焼き野菜、サラダ、小鉢、豆皿、  
刺身二種（サーモン、ぐじ塩たたき）、  
飲み物×2、デザート

オリジナルお箸付 **5800円**(税込)

【要ご予約】

二日前までに、店頭・お電話にて承ります。

営業時間：11時～15時 / TEL. 0770-64-5246

定休日：月曜日（※月曜が祝日の場合は翌平日休）

羽釜ごはん、大盛り無料！

平日限定★日替わり丼セット

一日10食限定

ALL **1000** 円(税込)

火



小浜ばくだん丼セット

小浜ばくだん丼(刺身3種、納豆、温玉、たくあん)、  
選べる汁物、本日の小鉢

水



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

木



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

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

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)

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)

1000円 (税込)

## +

 セットメニュー

### Aセット (小浜野菜のサラダ+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。 **200**円 (税込)

### Bセット (さばのミニおにぎり+さば竜田揚げ+丁稚ようかん)

どのメニューに追加しても大満足なセットです。 **400**円 (税込)

## 鯖だしうどん

鯖だしの旨味をストレートに感じるうどんです。期間限定メニューは地元の旬の食材をお気軽にお楽しみいただけます。

サッと一杯！



かけうどん

単品 **600**円 (税込)



トマトうどん

単品 **800**円 (税込)

冬季限定



谷田部葱うどん

単品 **800**円 (税込)

冬季限定



若狭カキうどん

単品 **1200**円 (税込)

人気！



鯖そばろうどん

単品 **950**円 (税込)



鯖そばろ&温玉うどん

単品 **1100**円 (税込)

## だし茶漬け

鯖だしと日替り鮮魚の茶漬けです。内容はスタッフまで。

遅めのランチに



日替りだし茶漬け

単品 **950**円 (税込)

## 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。



農家の無水カレー

単品 **1200**円 (税込)



鯖と温玉の無水カレー

単品 **1600**円 (税込)



## 追加の一品、トッピング



### 地魚の刺身盛り 香味野菜添え

小浜港で水揚げされたお魚たちが勢ぞろい。  
香味野菜を豪快に混ぜてどうぞ。

※仕入れ状況により内容が変わります。 **1500**円 (税込)



### 地魚のミニ刺身盛り

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。 **500**円 (税込)



もみじ卵の温玉 **150**円 (税込)

もみじ卵の生卵 **100**円 (税込)

梅干し **100**円 (税込)

小鉢単品 **100**円 (税込)

かどのさん家のさばへしこ **100**円 (税込)

豆あじ田作り **100**円 (税込)

昆布の佃煮 **100**円 (税込)

羽釜ご飯単品 **150**円 (税込)

選べる汁物単品 **100**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） <small>一保堂茶舗</small>	HOT / ICE	<b>400</b> 円 (税込)
★ コーヒー <small>COYOTE Special Blend</small>	HOT / ICE	<b>450</b> 円 (税込)
★ 紅茶 <small>Mlesna Tea</small>	HOT / ICE	<b>450</b> 円 (税込)
カフェラテ	HOT / ICE	<b>600</b> 円 (税込)
抹茶ラテ	HOT / ICE	<b>600</b> 円 (税込)
自家製梅ソーダ		<b>450</b> 円 (税込)
自家製ジンジャーエール		<b>450</b> 円 (税込)
★ ジュース ストレート（みかん / りんご）		<b>350</b> 円 (税込)
ノンアルコールビール <small>キリン零 ICHI</small>		<b>500</b> 円 (税込)
瓶ビール <small>キリンハートランド</small>		<b>600</b> 円 (税込)
日本酒		<b>600</b> 円 (税込)

## デザート



ツーリングドーナツ <small>（黒豆きなこ / ベリーミックス / バイカーチョコ）</small>	<b>200</b> 円 (税込)
おくどさんのフィナンシェ	<b>200</b> 円 (税込)
おくどさんのブラウニー	<b>200</b> 円 (税込)
丁稚ようかん	<b>200</b> 円 (税込)

バイカーチョコ  
ドーナツは  
土日祝限定です



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	プラス <b>400</b> 円 (税込)
ドリンクセット	プラス <b>200</b> 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