

MENU BOOK

2022 AUTUMN

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！

さば好きに！



さば^{さん}三味^{まい}定食 **1180**円(税込)

さば竜田揚げ、カボチャのさばマヨ和え、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 **1580**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

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)

小浜まぐろのコンフィに地元もみじ卵を使用した
野菜入り卵焼きと地元野菜たっぷりのヘルシー定食。

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

追加の一品！



地魚の刺身三種盛り **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)

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)

地魚の刺身四種 香味野菜添え **1500**円(税込)

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!

醤油干しの2トップ!



鯖と大穴子の醤油干し定食 **1580**円(税込)

焼鯖醤油干し、焼穴子醤油干し、本日の小鉢
本日の豆皿、羽釜ごはん、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、羽釜ごはん
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)

秋のスペシャル丼セット



小浜ばくだん丼セット **1680**円(税込)

小浜ばくだん丼
(刺身3種、温玉、納豆、オクラ、山芋たたき、たくあん)
選べる汁物、本日の小鉢、本日の豆皿

追加の一品!



- 地魚の刺身三種盛り **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)
- 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)
- 地魚の刺身四種 香味野菜添え **1500**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)

小鉢は
毎日手づくり
しています!



秋の特別ランチ

看板メニュー
No. 1

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!

季節のメイン5種 (さば竜田揚げ、地魚フライ、鶏と野菜の壺ノ酢あんかけ、おおい町椎茸の胡麻和え、カボチャのさばマヨ和え)、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。

秋の特別ランチ

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、デザート&ドリンク無しも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

平日限定
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



たまご焼きとキノコ甘酢あんかけ丼

おくどさんの卵焼き、きのこ4種、甘酢あんかけ
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



小浜マグロと若狭真鯛の二色丼

小浜マグロ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)

カレー、うどん、茶漬け

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 **1100**円 (税込)



さば竜田温玉無水カレー

単品 **1500**円 (税込)



全のセスペシャルカレー

単品 **1980**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)

1100円 (税込)

かけうどん 単品 **600**円 (税込)

温

🍱 セットメニュー 500円 (税込)

Aセット (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きます。



Bセット

(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。



🍷 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)

コーヒー、紅茶、ジュース、日本茶よりお選びください。

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。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 **850**円 (税込)

温

人気！



鯖そぼろ&温玉うどん

単品 **1070**円 (税込)

温

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 **1000**円 (税込)



追加の一品、トッピング



地魚の刺身四種 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)



地魚の刺身三種盛り

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。 **600**円 (税込)



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)

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)

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)



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 (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)

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 プラス **400** 円 (税込)

ドリンクセット プラス **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。

- SOFT CREAM -

11:00~16:30 (ラストオーダー)



いちじくソフト

地元産のいちじくを使用したいちじくソースがバニラと相性抜群！長年、当道の駅で愛されている味です。



ドーナツソフト

バニラソフトクリームに自家製焼きドーナツの上に丹波の黒豆きな粉をトッピング



 いちじくソフト …480円

 ドーナツソフト …580円

バニラ …380円

ブラウニーソフト …580円

五徳味噌 …480円

メロンクリームソーダ …650円

青梅クリームソーダ …650円

ジンジャークリームソーダ …650円

アイスコーヒーフロート …650円



✓ 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