

# おしながき



## 塩にぎり

シンプルながらもお米の美味しさが引き立つ定番のおにぎり。

【沖縄産天然塩】 二九〇円(税込)

## 昆布

甘辛く煮詰めた昆布の旨味が広がる一品。

【産地直送店仕込】 三二〇円(税込)

## ツナマヨ

まろやかなマヨネーズとツナの絶妙な組み合わせ。

【新鮮キハダマダグロ】 三四〇円(税込)

## 味わい梅

さっぱりとした梅の酸味が口いっぱい広がる。

【三種の果肉】 三四〇円(税込)

## クリームチーズ醬油

濃厚なクリームチーズに醬油の香りが絡む贅沢な味わい。

【厳選九州醬油使用】 三四〇円(税込)

## 銀 鮭

香ばしく焼き上げた銀シャケがご飯と相性抜群。

【店内焼きほぐし】 四〇〇円(税込)

## ちりめん山椒マヨ

山椒のピリツとした風味がアクセントに。

【小豆島醬油使用】 四〇〇円(税込)

## ふくやの明太子

ピリ辛で旨味たっぷりの明太子が主役。

【本場・福岡】 四〇〇円(税込)

## 肉そぼろ

甘辛い肉そぼろがご飯に染み込み、満足感たっぷり。

【牛豚合いびき肉】 四〇〇円(税込)

## 卵黄醬油漬け

とろりと濃厚な卵黄の旨味が広がる贅沢な一口。

【茨城県奥久慈産】 四〇〇円(税込)

## 高菜明太子

高菜のシャキシャキ感と明太子の辛味が絶妙。

【自家製】 四〇〇円(税込)

## 黒豚みそ

コク深く甘辛い濃厚味噌がご飯を引き立てる一品。

【鹿児島県産高級豚】 四〇〇円(税込)

## クリームチーズおかか

クリーミーなチーズと香ばしいおかかの相性が抜群。

【削りたて鰹節】 四〇〇円(税込)

## あさりの佃煮

旨味たっぷりのあさがり贅沢に詰まったおにぎり。

【産地直送店仕込】 四五〇円(税込)

## サバ味噌七味

サバ味噌の甘辛さに七味がピリツと効いた大人の味わい。

【国産サバ×赤だし】 四五〇円(税込)

## 焼肉牛カルビ

ジューシーな牛カルビが贅沢感を演出。

【高級特選牛】 四五〇円(税込)

## 濃厚すじこ

塩味の効いた筋子のご飯と絶妙にマッチする贅沢な一品。

【贅沢特選食材】 六七〇円(税込)

▼ 裏面もございます。

塩にぎりには海苔は巻いておりません。  
海苔の追加をご希望の場合は、+66 円でご用意いたします。

# みつくす

※一つのおにぎりの中に具材が二種類入っています

## ① 梅×昆布

さっぱり梅と旨味たっぷりの昆布が織りなす和のハーモニー。

四七〇円(税込)

**推**

## ② 銀鮭×すじこ

海の恵みを贅沢に詰め込んだ、旨味たっぷりのおむすび。

七〇〇円(税込)

## ③ ふくやの明太子×ツナマヨ

ピリ辛明太子とまろやかなツナマヨが絶妙にマッチします。

五二〇円(税込)

## ④ 肉そぼろ×ツナマヨ

甘辛い肉そぼろとクリーミーなツナマヨが満足感を演出。

五二〇円(税込)

## ⑤ 焼肉牛カルビ×ツナマヨ

ガツンと旨い焼肉牛カルビに、ツナマヨのコクが絡む贅沢な一品。

五七〇円(税込)

**推**

## ⑥ 卵黄醬油漬け×肉そぼろ

とろりと濃厚な卵黄と甘辛肉そぼろがご飯に絡む至福の味わい。

五七〇円(税込)

## ⑦ 卵黄醬油漬け×焼肉牛カルビ

卵黄のまろやかさとジューシーな牛カルビが合わさる贅沢な漬けコンビ。

六〇〇円(税込)

**推**

## ⑧ ふくやの明太子×クリームチーズ醬油

ピリ辛明太子とクリーミーなチーズが織りなす濃厚な味わい。

六〇〇円(税込)

## ⑨ 黒豚みそ×クリームチーズ醬油

コク深く甘辛い濃厚味噌とクリーミーなチーズが絶妙にマッチします。

五七〇円(税込)

# ちとど

# どりんく

## 手作りお味噌汁&

## お新香セット

三四〇円(税込)

## 手作りお味噌汁

二〇〇円(税込)

## お新香

一七〇円(税込)

## 本日の小鉢

二〇〇円(税込)

## 本日の甘味

二〇〇円(税込)

## 店内限定 瓶ビール

七二〇円(税込)

## おいしいお茶

二〇〇円(税込)

四六〇mlペットボトル

## バヤリース

## オレンジ

二〇〇円(税込)

四七〇mlペットボトル

▼裏面もございます。

## Onigiri Menu

Salt ball 塩にぎり	290 yen including tax
kelp 昆布	320 yen including tax
Tuna mayo ツナマヨ	340 yen including tax
plum 味わい梅	340 yen including tax
Cream cheese soy sauce pickled クリームチーズ醤油	340 yen including tax
coho salmon 銀鮭	400 yen including tax
 Chirimen pepper mayo ちりめん山椒マヨ	400 yen including tax
Fukuya Mentaiko ふくやの明太子	400 yen including tax
minced meat 肉そぼろ	400 yen including tax
 egg yolk in soy sauce 卵黄醤油漬け	400 yen including tax
Takana mentaiko 高菜明太子	400 yen including tax
Black pork miso 黒豚みそ	400 yen including tax
 cream cheese okaka クリームチーズおかか	400 yen including tax
Clam Tsukudani あさりの佃煮	450 yen including tax
 Mackerel miso shichimi サバ味噌七味	450 yen including tax
Yakiniku beef short ribs 焼肉牛カルビ	450 yen including tax
 Sujiko 濃厚すじこ	670 yen including tax

Salt ball is not wrapped in seaweed.  
If you would like seaweed, it will be provided for an additional 66 yen.

## Mix There are two types of ingredients in one mixed rice ball.

①Plum x Kelp 梅×昆布	470 yen including tax
 ②Salmon x Sujiko 銀鮭×すじこ	700 yen including tax
③Fukuya Mentaiko x Tuna Mayo ふくやの明太子×ツナマヨ	520 yen including tax
④minced meat x tuna mayo 肉そぼろ×ツナマヨ	520 yen including tax
⑤Beef short ribs x tuna mayo 焼肉牛カルビ×ツナマヨ	570 yen including tax
 ⑥Egg yolk pickled in soy sauce x minced meat 卵黄醤油漬け×肉そぼろ	570 yen including tax
⑦Egg yolk pickled in soy sauce x Kikarubi 卵黄醤油漬け×焼肉牛カルビ	600 yen including tax
 ⑧Fukuya mentaiko x cream cheese soy sauce ふくやの明太子×クリームチーズ醤油	600 yen including tax
⑨Black pork miso x cream cheese soy sauce 黒豚みそ×クリームチーズ醤油	570 yen including tax

 We recommend rice balls with this mark.

## Side menu

Miso soup & pickles set お味噌汁&お新香セット	340 yen including tax
Miso soup お味噌汁	200 yen including tax
Fresh incense お新香	170 yen including tax
Today's small bowl 本日の小鉢	200 yen including tax
Today's dessert 本日の甘味	200 yen including tax

## Drink menu

bottle beer <b>for here</b> 瓶ビール	720 yen including tax
Bayaris orange バヤリースオレンジ	200 yen including tax (470mlPETbottle)
Oi Ocha(Strong Green Tea) おいお茶	200 yen including tax (460mlPETbottle)