

# おしながき

※ 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、十六六円(税込)でご用意いたします。

## 塩にぎり

【沖縄産天然塩】

三〇〇円(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】

三五〇円(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。

【新鮮キハダマグロ】

三五〇円(税込)

## 味わい梅

さっぱりとした梅の酸味が口いっぱいに広がる。

【三種の果肉】

三五〇円(税込)

## クリーミチーズ醤油

【厳選九州醤油使用】

三五〇円(税込)

## 黒豚みそ

濃厚なクリーミチーズに醤油の香りが絡む贅沢な味わい。

【鹿児島県産高級豚】

三〇〇円(税込)

## 銀 鮭

【店内焼きほぐし】

四二〇円(税込)

## ちらりめん山椒

【小豆島醤油使用】

四二〇円(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】

四二〇円(税込)

## 卵 黄 醬 油 漬 け

【茨城県奥久慈産】

四二〇円(税込)

## 高菜明太子

【自家製】

四二〇円(税込)

## クリーミチーズあかか

【削りたて鰹節】

四二〇円(税込)

クリーミーなチーズと香ばしいあかかの相性が抜群。

## 粒だち! 博多めんたい

【本場・福岡】

四二〇円(税込)

ピリ辛で旨味たっぷりの明太子が主役。

## サバ味噌七味

【国産サバ×赤だし】

四七〇円(税込)

サバ味噌の甘辛さに七味がピリッと効いた大人の味わい。

## 焼肉牛カルビ

【高級特選牛】

四七〇円(税込)

ジューシーな牛カルビが贅沢感を演出。

## 濃厚すじこ

【贅沢特選食材】

六七〇円(税込)

塩味の効いた筋子がご飯と絶妙にマッチする贅沢な一品。

◆裏面もございます。

# みつくる

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。

## 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。

## 3 博多めんたい×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。

## 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。

## 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。

## 推 6 卵黄醤油漬け×肉そぼろ

じゅ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。

## 7 卵黄醤油漬け×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。

## 推 8 博多めんたい×クリーミー

チーズが織りなす濃厚な味わい。

## 9 黒豚みそ×クリーミーチーズ醤油

ピリ辛明太子とクリーミーなチーズが絶妙にマッチします。

### トップピング

※トップピングは別皿で提供させていただきます。

#### 銀鮭

一五〇円(税込)

#### 高菜明太子

一五〇円(税込)

#### 卵黄醤油漬け

一五〇円(税込)

#### 黒豚みそ

一五〇円(税込)

#### 肉そぼろ

一五〇円(税込)

#### 期間限定

別紙の期間限定メニューを  
ご覧ください

### さいど

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)

### 手作りお味噌汁

二〇〇円(税込)

### 手作りお味噌汁&お新香セット

三四〇円(税込)

### どりんぐ

店内限定 瓶ビール 七二〇円(税込)

四六〇mlペットボトル

おーいお茶 二〇〇円(税込)  
バヤリース 四七〇mlペットボトル  
オレンジ 二〇〇円(税込)

小瓶

◆裏面もございます。

# Onigiri Menu

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

Salt ball 塩にぎり	300 yen including tax
kelp 昆布	350 yen including tax
Tuna mayo ツナマヨ	350 yen including tax
plum 味わい梅	350 yen including tax
Cream cheese soy sauce pickled クリームチーズ醤油	350 yen including tax
Black pork miso 黒豚みそ	400 yen including tax
Chirimen pepper ちりめん山椒	420 yen including tax
cream cheese okaka クリームチーズおかか	420 yen including tax
minced meat 肉そぼろ	420 yen including tax
egg yolk in soy sauce 卵黄醤油漬け	420 yen including tax
Takana mentaiko 高菜明太子	420 yen including tax
coho salmon 銀鮭	420 yen including tax
Hakata Mentai 粒だち!博多めんたい	470 yen including tax
Mackerel miso shichimi サバ味噌七味	470 yen including tax
Yakiniku beef short ribs 焼肉牛カルビ	470 yen including tax
Sujiko 濃厚すじこ	670 yen including tax

# 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	720 yen including tax
③Hakata Mentai x Tuna Mayo 博多めんたい×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
⑧Hakata mentai x cream cheese soy sauce 博多めんたい×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

# Topping

Toppings will be served  
on a separate plate.

coho salmon 銀鮫	150 yen including tax
egg yolk in soy sauce 卵黄醤油漬け	150 yen including tax
minced meat 肉そぼろ	150 yen including tax
Takana mentaiko 高菜明太子	150 yen including tax
Black pork miso x cream cheese soy sauce 黒豚みそ×クリームチーズ醤油	200 yen including tax
Limited time 期間限定	200 yen including tax

# 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 瓶ビール	for here (small bottle)	720 yen including tax
Bayaris orange バヤリースオレンジ	(470ml PETbottle)	200 yen including tax
Oi Ocha(Strong Green Tea) おーいお茶	(460ml PETbottle)	200 yen including tax



We recommend rice balls with this mark.