

# 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)

## 推

## 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)

## 推

## 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)

## 推

## 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贅沢に詰まったおにぎり。

【産地直送店仕込】 四五〇円(税込)

## 推

## 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

塩味の効いた筋子がお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)

# 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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・四七〇円(税込)

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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・七〇〇円(税込)

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 ふくやの明太子×ツナマヨ・・・・・・・・五二〇円(税込)

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・・・・・・・・五二〇円(税込)

甘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・・・・・・・・五七〇円(税込)

ガツンと言いつ焼肉牛カルビに、ツナマヨのコクが絡む贅沢な一品。

推 6 卵黄醬油漬け×肉そぼろ・・・・・・・・五七〇円(税込)

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。

7 卵黄醬油漬け×焼肉牛カルビ・・・・・・・・六〇〇円(税込)

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 ふくやの明太子×クリームチーズ醬油六〇〇円(税込)

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。

9 黒豚みそ×クリームチーズ醬油五七〇円(税込)

コク深く甘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。

# かごぶ

# どりんく

手作りお味噌汁&

お新香セツト 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 一二〇〇円(税込)

本日の甘味 二〇〇〇円(税込)

店内限定 瓶ビール 七二〇円(税込)

おいしいお茶 一二〇〇円(税込)

四六〇mlペットボトル

バヤリース 一二〇〇円(税込)

オレンジ 一二〇〇円(税込)

四六〇mlペットボトル

▼裏面もございます。