Welcome!

もう何十年も昔のはなしですが、 私がまだ子どもだった頃、その日の晩ご飯がハンバーグだと分かった時… その時の嬉しさは今でも鮮明に覚えています。

シンプルで家庭的なハンバーグでしたが、幸せがいっぱい詰まっていました。 おとなになった今でも私はハンバーグが大好きです。 「ハンバーグは人を幸せにする料理」、本気でそう思っています。



当店のハンバーグは黒毛和牛100%使用の「おが屋ハンバーグ」 極限まで粗く挽いた牛肉に和牛をブレンドした牛100%の「超あらびきハンバーグ」 どちらも自信をもっておすすめいたします。

専門店のハンバーグをぜひお楽しみください!

※当店のメニュー表記はすべて税込み価格です。

① ハンバーグをお選びください。

年間150食以上ハンバーグを食べる「ハンバーグ馬鹿」の店主。そんな店主が毎日愛情込めて作るふたつの手作りハンバーグ。お好みでA・Bどちらかのハンバーグをお選びください。



A.おが屋ハンバーグ

黒毛和牛100%ハンバーグステーキ。口の中で広がる 和牛特有の甘みと風味と柔らかな食感はこれぞまさに 「ごちそうハンバーグ」。

30,000食突破のよそでは味わえない店主こだわりの 高級ハンバーグステーキです!

B.超あらびきハンバーグ

黒毛和牛入り超あらびき牛100%ハンバーグステーキ。そのままステーキで食べられる良質な赤身肉をぎりぎりまで粗めに挽き、黒毛和牛をぜいたくにブレンド。つなぎを抑えた肉々しい食感はまさに肉の塊(かたまり)! ガッツリいくなら断然こちらがおすすめ。

② グラムをお選びください。

人気 No'1	200g	【単品】1,280yen (税抜き1,164)
	150g	【単品】1,080yen (税抜き 982)
	300g	【単品】1,880yen (税抜き1,710)

※A・Bどちらも同じ価格になっております。ハンバーグ単品のお値段です(ライス等はつきません)。 ※お得なセットメニューがございます(次ページをご参照ください)。

③ソースをお選びください。

和風オニオンソース ガーリックソース イタリアントマトソース デミグラスソース

店主おすすめのソースは何?

一番は和風オニオンソースです。「ハンバーグに合うように」改良をかさねました。7割の方がお選びになります。初めての方はこちらをどうぞ。また、ガーリックソースはにんにくのパンチが効いていて弾力豊かな粗挽きハンバーグにGood。どちらのソースも醤油ベースなので馴染みやすく食も進みますよ。



せっかくですからトッピングでもっと「ごちそう」にしましょう!

半熟目玉焼き・・・・・ 150yen

濃厚チェダーチーズ・・・150yen

とろとろ温玉・・・・・150yen

激辛チョリソー・・・・・150yen

ぶ厚切りベーコン・・・・200yen

あらびきソーセージ【2本】 ・・200yen

チキンステーキ (100g) ・・・480ven

スモールハンバーグ(100g) • 680yen

切り落し牛ステーキ(100g) • 780yen

※単品でのご注文はご遠慮ください。 ※表示はすべて税込み価格です。

選べる!お得なセットメニュー

Oディナーセット

右の【単品メニュー】から 2種類選んで380yen

Oスペシャルセット

右の【単品メニュー】から 3種類選んで<mark>580yen</mark>

単品メニュー・セットメニューともに ライスのサイズを変更できます。

大ライス (300g) +100yen 特盛ライス (400g) +200yen

※学生証の提示で大ライス・特盛ライス100yen引き!

【単品メニュー】

ライス (200g) 280yen

パン 280yen

ミニサラダ 280yen

コーンスープ 280yen

ちょいがけカレー 280yen

バニラアイス 280yen

ソフトドリンク 280yen

(※下記よりお選びください)

【ソフトドリンク】

コカ・コーラ グレープフルーツジュース

ジンジャーエール カルピス

ウーロン茶 アイスコーヒー

オレンジジュース ホットコーヒー

ハラミカットステーキ

オニオンソース

ガーリックソース



※部位の特性上、カットにばらつきがございます。 あらかじめご了承ください。

アメリカ産赤身肉のビーフステーキ。1頭に1本(4) ~5Kg) しかとれない希少部位を使用した店主こだわ りの品。味とコクがあり、柔らかく脂肪分も少ない、 とてもステキなステーキです(笑)

150g

【単品】1,180yen (税抜き1,073)

200g

【単品】1,380yen (税抜き1,255)

300g

【単品】1.980yen (税抜き1.800)

リブロースステーキ

オニオンソース

ガーリックソース



キメが細やかで赤身とサシのバランスが抜群なアメリ 力産本格リブロースステーキ。噛みしめるたびにした たれ溢れ出る肉汁、鼻孔をくすぐる贅沢な風味、まさ にこれぞビフテキ!

150g

【单品】1,580yen (税抜き1,437)

※レア・ウェルダンの場合はお申しつけください。

グリルチキンステーキ



トマトソース

ガーリックソース

てりやきソース

表面をカリッと焼いてからオーブンでしっかりと火を 通します。ジューシーで弾力のあるチキンステーキ、 トマトソース+チーズの組み合わせが一番人気です。

200g

【単品】1,080yen (税抜き982)

やわらかトンテキ



ガーリックソース

てりやきソース

オニオンソース

三元豚肩ロースステーキ。きめ細やかな肉質で、くど くなくとてもジューシー。豚肉好きなら一度は食べて いただきたい店主厳選ポークステーキです。

200g 【单品】1,180yen (税抜き1,073)

ドリンクを頼んだらまずはコレ!

おすすめ いくらでも食べられる!?大人気【もやしナムル】 280



たかが"もやし"と侮るなかれ。「なにこれ?超おいしい!」と評判のおかわり続出人気メニュー。

店主はこれを20年以上作り続けています。そう、もはやわたしは"もやし職人"です。

ハンバーグやステーキの付け合わせでも名わき役を演じるもやしをドリンクのお供としてどうぞ。

「とりあえずハイボールともやし!」が店主おすすめ。

店主おすすめおつまみメニュー

おが屋風【生ハムのカルパッチョ】 580yen



しっとりと柔らかな生ハムにオリーブオイル・チーズソース・にんにく・黒コショウで味付けしたおが屋風生ハムカルパッチョ。

いろいろな味が楽しめる! 【ソーセージ盛り合わせ】 480yen

プレーン・バジル・ガーリック・黒胡椒・チョリソーの5種類の味が楽しめるお得な一皿。

ワインといったらやっぱりこれ! 【チーズ&クラッカー】480yen

濃厚チーズとサクサククラッカーの組み合わせ、ワインにはバッチリですよね。

ベーコンとソーセージのミックスピザ 880yen

厚切りベーコンと粗挽きソーセージがたっぷりのミックスピザです。味のベースは酸味をおさえた自家製トマトソース。スライスピーマンとオニオン、とろけるチーズをふんだんにトッピング。ボリューム満点ピザです!

サイドメニュー

バターコーン・・・・380yen

ポテトフライ・・・・380yen

チーズいも団子(3ケ)480yen

サラダ

和風グリーンサラダ・・580yen

温玉シーザーサラダ・・680yen

豆腐の胡麻ドレサラダ・680yen



ハイボール

角ハイボール・・・・・380yen

コークハイ・・・・・・380yen

ジンジャーハイボール・・・380yen

梅干しハイボール・・・・480yen

メガハイボール・・・・・680yen

※ウィスキー濃い目(+100yen)

ビール&ノンアルビール

生ビール (一番搾り)・・・・480yen

グラスビール・・・・・・280yen

瓶ビール(キリンラガー)・・580yen

黒瓶ビール・・・・・・・580yen

サントリーフリー・・・・・380yen

果実酒(ロックorソーダ)

はちみつ梅酒・・・・・・380yen

あんず酒・・・・・・・380yen

リンゴ酒・・・・・・・380yen

ライチ酒・・・・・・・380ven

あらごしもも酒・・・・・380yen

サワー

レモンサワー・・・・・・380yen

グレープフルーツサワー・・・380yen

梅干しサワー・・・・・・480yen

ウーロンハイ・・・・・・380yen

緑茶ハイ・・・・・・・・380yen

カクテル

カシスソーダ・・・・・・380yen

カシスオレンジ・・・・・・380yen

カシスウーロン・・・・・380yen

モスコミュール・・・・・380yen

ソフトドリンク

コーラ・・・・・・・280yen

ジンジャーエール・・・・・280yen

ウーロン茶・・・・・・・280yen

オレンジジュース・・・・・280yen

グレープフルーツジュース・・・280yen

カルピス・・・・・・・・280yen

アイスコーヒー・・・・・・280yen

ホットコーヒー・・・・・・280yen



ステーキもトッピング!もっと「ごちそう」にしましょう!

半熟目玉焼き・・・・・ 150yen

濃厚チェダーチーズ・・・・150yen

とろとろ温玉・・・・・ 150yen

激辛チョリソー・・・・・150yen

ぶ厚切りベーコン・・・・200yen

あらびきソーセージ【2本】・・・200yen

チキンスカットステーキ (100g) 480yen

スモールハンバーグ(100g) • • 680yen

切り落し牛ステーキ(100g)・・780yen

※単品でのご注文はご遠慮ください。 ※表示はすべて税込み価格です。

選べる!お得なセットメニュー

Oディナーセット

右の【単品メニュー】から 2種類選んで380yen

Oスペシャルセット

右の【単品メニュー】から 3種類選んで**580yen**

単品メニュー・セットメニューともに ライスのサイズを変更できます。

大ライス (300g) +100yen 特盛ライス (400g) +200yen

※学生証の提示で大ライス・特盛ライス 100yen引き!

【単品メニュー】

ライス (200g) 280yen

パン 280yen

ミニサラダ 280yen

コーンスープ 280yen

ちょいがけカレー 280yen

バニラアイス 280yen

ソフトドリンク 280yen

(※下記よりお選びください)

【ソフトドリンク】

コカ・コーラ グレープフルーツジュース

ジンジャーエール カルピス

ウーロン茶 アイスコーヒー

オレンジジュース ホットコーヒー



ー週間に一度は食べたくなる! "やみつき"鶏の唐揚げ

下味もしっかりついているので白いご飯にめちゃめちゃ合う! ビールやハイボールなどのアルコールのおつまみには鉄板! (実際わたしは一週間に一度必ず食べています。やみつきです、はい。by店主)





おが屋おつまみ人気不動のNo.1

揚げたてサクサクの鶏唐揚げに自家製甘酢醤油をジュワッとかけた店主おすすめの一品。 高温でカラッと揚げた唐揚げの中にはアツアツの肉汁。口いっぱいに広がるあの【しあわせなひととき】はもうやみつき間違いなしです。

当店名物!! "やみつき"鶏の唐揚げ

レギュラーサイズ (-ロ大の唐揚げが5~6ヶ) 580yen

シェアサイズ (通常の2倍、みなさんでどうぞ) 1080yen

ハイカラセット (ハイボール&唐揚げ。コスパ良し!) 880yen

※表示はすべて税込価格です。



あまり積極的に甘いものは食べませんが、ぷりんは別。昔から大好き。ただ、いざ作るとなると、ぷりんって材料がシンプルなだけに素材の分量や作り方によって出来上がりが大きく変わってしまいます。

実は奥が深いんですよね。

『おが屋ぶりん』は新鮮なミルクとコクのあるたまご(寿恵卵という栄養価たっぷりの高級卵)、カリウム・カルシウム・リンなどのミネラル分を多く含み、味に深みがあり、仕上がりが優しくマイルドな味わいになるキビ砂糖を使って作っています。

もちろん毎日お店で一から手作り。じっくりとオーブンで焼き上げます。

一回に作れる数は多くなく毎日数量限定となってしまいますが、ぜひ一度ご賞味ください。