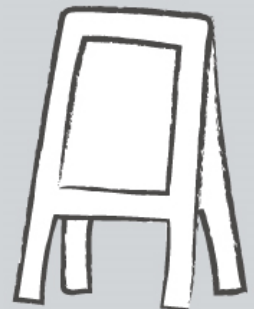


LUNCH MENU



OPEN **11:30**
CLOSE **14:30**

ラストオーダー14:00

※14:00前でもハンバーグ品切れでCLOSEです。



LUNCH

SPECIAL SET Menu

数量限定

おが屋ハンバーグランチ 1000yen (税抜き910yen)

和牛と国産豚を使った特製ハンバーグランチです。和牛の風味と豚肉のやわらかさ、じっくりとソテーした玉ねぎの甘みが一体となった肉汁あふれるハンバーグ。

ハンバーグ・ごはん・みそ汁・ローストビーフ・ミニサラダ・付け合わせのセットです。【手作り・無添加・無着色】専門店のハンバーグをお楽しみください。



A：おが屋洋風ハンバーグランチ

フランス産赤ワインとバターをたっぷり使った自家製ソースのハンバーグです。私がお家で作るハンバーグの定番。濃厚でご飯に合いますよー。



B：鬼おろしポン酢ハンバーグランチ

ザクザクとあらかくおろした大根がたっぷりかかった和風ハンバーグです。“さっぱり”おろしポン酢とジューシーなハンバーグが絶妙です。



C：イタリアンハンバーグランチ

コトコトとじっくり煮込んだ自家製トマトソースは酸味も少なく優しい味。トッピングのチーズは超おすすめ！



D：テリヤキハンバーグランチ

甘辛テリヤキソースに自家製タルタルソースを乗せたオリジナルハンバーグ。2種類のソースをハンバーグにからめてお召し上がりください。



E: とりのから揚げランチ

おが屋オープン以来15年、変わらぬ味でご提供。揚げたてサクサクのとり唐揚げに自家製甘酢醤油をジュワッとかけました。高温でカラッと揚げた唐揚げの中にはアツアツの肉汁。週一で食べたくなる“やみつぎ”から揚げです。

880yen (税抜き800yen)

Topping

- 濃厚チェダーチーズ +120
- 粗挽ポークウィンナー +120
- 半熟目玉焼き +120
- 激辛チョリソー +150
- 追加大根おろし +50

Rice

- 大盛りライス300g +100
- 特盛ライス400g +200
- 小ライス130g -50

+100yenでソフトドリンク

- コーヒー (ホットorアイス)
- オレンジジュース
- 緑茶 (アイス)
- コーラ
- ウーロン茶 (アイス)
- ジンジャーエール

※ランチをご注文の方のみのサービスです。

それ以外単品でのご注文は各280yenになります。



※ランチ限定のテイクアウトメニューもございます。

お気軽にスタッフまでお問い合わせください。

ハンバーグランチの【3つのこだわり】

1 お米

日本のお米を代表的産地とされている新潟県。その中の魚沼・岩船・佐渡は「新潟の米どころ三大産地」と言われています。おが屋ではそのひとつである岩船産の「Aランクこしひかり」を使っています。そして精米によるお米の酸化・品質低下を防ぐため契約農家さんから玄米で届けてもらい、使う分だけ毎日お店で精米しています。「甘みがあり噛めば噛むほど旨味が口の中に広がるごはん」、ハンバーグとの相性は抜群です！

2 お肉

九州産黒毛和牛と国産豚を使用しています。部位はおもに「もも・すね・ネック」などを使用することで価格を抑えました。玉ねぎやたまご・パン粉なども国産品を使用していますので、言わば【オールジャパンハンバーグ】です（※ごめんなさい、ナツメグ等、少量のスパイスは除きます。）家でハンバーグを作るとき自分や大切な家族が食べるのに変な添加物は入れません。おが屋のハンバーグも一緒です。安心安全な手作りハンバーグをお楽しみください。

3 想い

このコロナ禍で多くの方が心に傷を負いました。マスクもせず普通に過ごしていた、あの「何気ない日常」が遠い過去のようです。

もしかしたらコロナ前のようにはないかもしれませんが。でも日本中みんな必死で頑張っていますから私も負けられません。創意工夫をし「おいしかった！」と言っただけのよう一生懸命取り組んで参ります。今後ともよろしく願いいたします！