

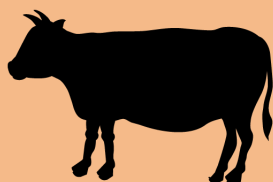
当店看板メニューの「おが屋ハンバーグ」は  
この道30年の店主が  
日本各地から厳選した最高級ランクの黒毛和牛を部位ごとに仕入れ、  
使う分だけ**お店で自家挽き**しています。

つなぎをおさえ、  
黒毛和牛の美味しさと風味を閉じ込めたハンバーグは  
お肉本来の旨さがギュューーっと詰まっています。

専門店のハンバーグをお楽しみください。

OPEN 18:00 / CLOSE 22:00  
(ラストオーダー21:00)

※ラストオーダー前でもハンバーグが  
無くなり次第終了となります。





## ①ハンバーグをお選びください。

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

国産黒毛和牛100%ハンバーグ。柔らかな食感と口の中で広がる和牛特有の甘みと風味が味わえます。店主が産地や部位・脂の入り具合などをみて挽き方を変えています。ワンランク上の専門店プレミアムハンバーグをお楽しみください。

### B.あらびきハンバーグ

黒毛和牛入りあらびきハンバーグ。おが屋ハンバーグをベースに、赤身肉をあらびきで入れています。和牛の風味とワイルドな食感の良いと二重取り！数量限定です。

## ② グラムをお選びください。

○ 150g・・・1,280yen (税込み)

○ 200g・・・1,580yen (税込み)

○ 250g・・・1,880yen (税込み)

○ 300g・・・2,080yen (税込み)

※A・Bどちらも同じお値段です。

※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)

## お子様セット

### お子様ハンバーグプレート

780yen (税込み)

ハンバーグ・唐揚げ・ポテトフライなどお子様が好きなものをセレクトしました。10才以下のお子様用ワンプレートメニューです。

### お子様カレープレート

680yen (税込み)

ハンバーグをカレーに変更しました。そのほか(唐揚げ・ポテトフライなど)はハンバーグプレートと同じ10才以下のお子様用ワンプレートメニューです。



### ③トッピングでもっと「楽しい」に！

○サービスカットステーキ100g・・・ +500yen (税込み)

※ステーキ肉の端材を使用してサービス価格でご提供。単品でのご注文および部位指定はご遠慮ください。

- |                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| ○濃厚チェダーチーズ・・・100yen (税込み) | ○半熟目玉焼き・・・120yen (税込み)    |
| ○粗挽ソーセージ・・・120yen (税込み)   | ○激辛チョリソー・・・200yen (税込み)   |
| ○ぶ厚切りベーコン・・・200yen (税込み)  | ○鶏の唐揚げ(2個)・・・250yen (税込み) |
| ○バター・・・50yen (税込み)        | ○ザクザク大根おろし・・・50yen (税込み)  |

悩む楽しみ！

### ④お得なセットメニュー

○ Aセット 450yen (税込み)

右の【単品メニュー】から  
お好きな**2種類**をチョイス

○ Bセット 650yen (税込み)

右の【単品メニュー】から  
お好きな**3種類**をチョイス

○ Cセット 850yen (税込み)

右の【単品メニュー】から  
お好きな**4種類**をチョイス

### 【単品メニュー】

- |                        |              |
|------------------------|--------------|
| ライス (少なめ・普通・大盛り)       | 250yen (税込み) |
| ガーリックトースト<br>(バケット×4枚) | 300yen (税込み) |
| ちよいがけカレー               | 300yen (税込み) |
| ミニサラダ                  | 300yen (税込み) |
| コーンスープ                 | 300yen (税込み) |
| チョコバナラアイス              | 300yen (税込み) |
| ソフトドリンク                | 300yen (税込み) |
- (※下記よりお選びください)

### 【ソフトドリンク】

- |          |          |
|----------|----------|
| コカ・コーラ   | カルピス     |
| ジンジャーエール | アイスコーヒー  |
| ウーロン茶    | ホットコーヒー  |
| 緑茶       | オレンジジュース |



## おが屋ステーキ

運動量が少ない付け根付近の赤身肉。  
 しっかりとしたお肉の旨みが味わえるス  
 テーキです。店主おすすめ！

150g

【単品】 1,280yen (税込み)

200g

【単品】 1,580yen (税込み)

300g

【単品】 2,380yen (税込み)

## ミスジステーキ

ロースとカルビにはさまれた部位。噛みし  
 めるとジュワーっとあふれる肉汁とコクが  
 あるのにくどくない味わいが楽しめます。

150g

【単品】 1,480yen (税込み)

200g

【単品】 1,880yen (税込み)

300g

【単品】 2,780yen (税込み)

## サガリステーキ

ハラミと同じ部位。ハラミよりやわらかく  
 脂質も少なくヘルシー。味とコクが絶妙！  
 当店のステーキで1番人気。

150g

【単品】 1,480yen (税込み)

200g

【単品】 1,880yen (税込み)

300g

【単品】 2,780yen (税込み)

## グリルチキンステーキ 200g

【単品】 1,080yen (税込み)

表面をパリッと焼いてからオーブンで  
 ロースト。ふっくらと弾力のある国産  
 チキンステーキです。塩コショウや  
 ガーリックソースでおつまみにも！

## 米澤豚のトンテキ 200g

【単品】 1,480yen (税込み)

きめ細やかな肉質で、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、山形県の銘柄豚「米澤豚一番育ち  
 ㊄」の肩ロースステーキです。



### ③トッピングでもっと「ごちそう」に！

#### ○サービスクットステーキ100g・・・ +500yen (税込み)

※ステーキ肉の端材を使用してサービス価格でご提供。単品でのご注文および部位指定はご遠慮ください。

○濃厚チェダーチーズ・・・100yen (税込み)

○粗挽ソーセージ・・・120yen (税込み)

○ぶ厚切りベーコン・・・200yen (税込み)

○バター・・・・・・・・・・ 50yen (税込み)

○半熟目玉焼き・・・・・・・・120yen (税込み)

○激辛チヨリソー・・・200yen (税込み)

○鶏の唐揚げ(2個)・・・250yen (税込み)

○ザクザク大根おろし・・・ 50yen (税込み)

悩む楽しみ！

### ④お得なセットメニュー

#### ○ Aセット 450yen (税込み)

右の【単品メニュー】から  
お好きな**2種類**をチョイス

#### ○ Bセット 650yen (税込み)

右の【単品メニュー】から  
お好きな**3種類**をチョイス

#### ○ Cセット 850yen (税込み)

右の【単品メニュー】から  
お好きな**4種類**をチョイス

### 【単品メニュー】

ライス (少なめ・普通・大盛り) 250yen (税込み)

ガーリックトースト 300yen (税込み)  
(バケット×4枚)

ちょいがけカレー 300yen (税込み)

ミニサラダ 300yen (税込み)

コーンスープ 300yen (税込み)

チョコバナラアイス 300yen (税込み)

ソフトドリンク 300yen (税込み)  
(※下記よりお選びください)

### 【ソフトドリンク】

コカ・コーラ	カルピス
ジンジャーエール	アイスコーヒー
ウーロン茶	ホットコーヒー
緑茶	オレンジジュース

一週間に一度食べたくなる！  
“やみつき” 鶏の唐揚げ



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シ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。口いっぱい広がるあの【しあわせなひととき】やみつき間違いなしです。

- “やみつき” 鶏の唐揚げ<レギュラー> (6個) . . . 680yen (税込み)
  - “やみつき” 鶏の唐揚げ <シェア> (12個) . . . 1,280yen (税込み)
- 
- “やみつき” 鶏の唐揚げタルタル南蛮 (6個) . . . 780yen (税込み)

サイドメニュー

- ソーセージ盛り合わせ . . . 480yen (税込み)
- ポテトフライ . . . . . 480yen (税込み)
- もやしナムル . . . . . 280yen (税込み)
- おつまみカレー . . . . . 450yen (税込み)  
(バケツ2枚付き)

- シンプルグリーンサラダ . 680yen (税込み)
- シーザーサラダ . . . . . 680yen (税込み)
- ポテトサラダ . . . . . 480yen (税込み)  
じゃがいも・茹でたまご・細かく刻んだベーコンがベースのオリジナルポテトサラダです。マヨネーズ・粒マスタード・黒胡椒などで味付け。おつまみになるポテサラです。



- ガーリックトースト . . . 300yen (税込み)  
(ガーリックバターをぬったバケツが4枚)

### ①おが屋の楽しみ方

ハンバーグはオープンでじっくりと中まで火を通します。グラムや挽き方によってできあがりの時間に違いがありますが、作り始めから焼き上がりまでおおよそ15分～20分ほどかかります。それまでのお時間は乾杯のドリンクやサイドメニューをお楽しみください。

#### おが屋人気Best3サイドメニュー

- 1位 “やみつき” とりの唐揚げ
- 2位 “20年以上作り続けている” 売れっ子もやしナムル
- 3位 “つまみになる” ポテトサラダ



### ②ハンバーグに合うソースってなに？

ソースはテーブルにご用意しておりますのでいろいろお楽しみください。人気は醤油ベースのオニオンソースとガーリックソースです。塩コショウのみで楽しめる方もいらっしゃいますよ。また、すりにんにく、タバスコやマスタードなどもありますのでお気軽にお声をおかけください。

### ③溶岩プレートって？

当店では一部の商品を除き、ハンバーグやステーキは富士山の溶岩石でご提供しております。保温性が抜群で高温を数十分キープし、炭火と同じような遠赤外線効果があります。これによりお肉の内側へじっくりと火が通り旨みがアップ。表面に開いた穴から余計な脂分が吸われるのでgood！もうワンランク上のお料理へと変身します。

※温度が下がってしまった場合は新しいプレートと交換いたします。お気軽にどうぞ。

## ハイボール

角ハイボール	430yen
コークハイ	480yen
ジンジャーハイボール	480yen
梅干しハイボール	530yen
メガハイボール	730yen

※ウィスキー濃い目 (+100yen)

## カクテル

カシスソーダ	480yen
カシスオレンジ	480yen
カシスウーロン	480yen
モスコミュール	480yen
ピーチウーロン	480yen

## 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	330yen
瓶ビール (キリンラガー)	680yen
ノンアルコールビール	380yen

## 果実酒 (ロックorソーダ)

はちみつ梅酒	480yen
あんず酒	480yen
リンゴ酒	480yen
ライチ酒	480yen
もも酒	480yen

## サワー

レモンサワー (ドライor微糖)	430yen
オレンジサワー	430yen
グレープフルーツサワー	430yen
紀州梅干しサワー	530yen
ウーロンハイ	430yen
内臓美人ハイ	630yen

<一般販売不可店舗限定商品。詳しくは卓上POPをご覧ください。>

## ワイン

ハウスワイン赤・白 (グラス)	380yen
ハウスワイン赤・白 (カラフェ)	1200yen
<量はボトルの約2/3>	
ハウスワイン赤・白 (ボトル)	1980yen

## ソフトドリンク

コーラ	300yen	オレンジジュース	300yen
ジンジャーエール	300yen	カルピス	300yen
ウーロン茶	300yen	アイスコーヒー	300yen
緑茶	300yen	ホットコーヒー	300yen

※表示はすべて税込価格です。