

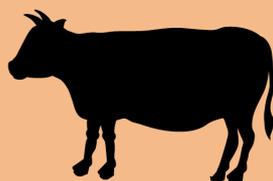
当店看板メニューの「おが屋ハンバーグ」は
この道30年の店主が
日本各地から厳選した最高級ランクの黒毛和牛を部位ごとに仕入れ、
使う分だけ**お店で自家挽き**しています。

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。食べ応えのある食感と、口の中で広がる和牛特有の甘みと風味(和牛香)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

国産黒毛和牛入りハンバーグ。おが屋ハンバーグをベースに極太に挽いた牛赤身肉をブレンド。おが屋ハンバーグよりもっとワイルド。数量限定です。品切れの際はご容赦ください。

②グラムをお選びください。

○ 150g 1,380yen

いろいろ食べたい方向けのちょっぴり小さなサイズ。

人気 ○ 200g 1,680yen

男性女性ともに一番選ばれているレギュラーサイズ。

おすすめ ○ 250g 2,080yen

黒毛和牛を堪能できるおすすめサイズ。

○ 300g 2,480yen

食べ応え満点の大満足ビッグサイズ!

※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。
※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

880yen

ミニハンバーグ(80g)・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。※ミニソフトドリンク(ミニツツメイドorカルピス)付き。

お子様カレープレート

780yen

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。※ミニソフトドリンク(ミニツツメイドorカルピス)付き。



③トッピングでもっと豪華に！

○サービスカットステーキ100g・・・ +660yen

※ステーキ肉の切り落としを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。お一人様100g限定です。

- 濃厚チェダーチーズ……………110yen
- 粗挽ソーセージ(2本)……………220yen
- ベーコン(3枚)……………220yen
- 北海道産バター……………110yen

- 半熟目玉焼き……………150yen
- 激辛チヨリソー(1本)……………220yen
- 鶏の唐揚げ(2個)……………250yen
- ザクザク大根おろし……………110yen

選ぶ楽しみ！

④お得なセットメニュー

○ レギュラーセット・・・440yen

右の【単品メニュー】から
お好きな**2種類**をチョイス

○ ディナーセット・・・680yen

右の【単品メニュー】から
お好きな**3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
- ガーリックトースト・・・330yen
(バケット×4枚)
- ちよいがけカレー・・・330yen
(カレー単品、ライスはずきません)
- ミニサラダ……………330yen
- コーンスープ……………330yen
- チョコバナラアイス……………330yen
- ソフトドリンク……………330yen
(※下記よりお選びください)

【ソフトドリンク】

- | | |
|----------|-------------|
| コカ・コーラ | アイスコーヒー |
| ジンジャーエール | ホットコーヒー |
| ウーロン茶 | ミニッツメイドオレンジ |
| カルピス | ミニッツメイドアップル |



おが屋ステーキ

サーロインと繋がっている部位で柔らかく風味の良い赤身ステーキです。薄めの部位ですので火が通り過ぎないようにサッと焼いてお出しいたします。

150g 1,480yen

【トッピングやサイドメニューなどいろいろ食べたい方向け。】

200g 1,880yen

【オーソドックスなサイズ。よく出ます。】

300g 2,680yen

【ステーキをガッツリ食べたい人向け。大満足サイズ。】

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。味とコクのバランスが絶妙で人気のステーキ！USアンガス牛。

150g 1,680yen

【トッピングやサイドメニューなどいろいろ食べたい方向け。】

200g 2,080yen

【オーソドックスなサイズ。よく出ます。】

300g 2,980yen

【ステーキをガッツリ食べたい人向け。大満足サイズ。】

450g 3,880yen

【1ポンド（450g）ステーキ。重量級の腹パンサイズ。】

グリルチキンステーキ

240g

【単品】1,280yen

グラム増量。表面をパリッと焼いてからオーブンでじっくりロースト。ふっくらと弾力のある国産の若鶏使用。

米澤豚のトンテキ

180g

【単品】1,380yen

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®」の肩ロースステーキです。



③ トッピングでもっと豪華に！

○ サービスカットステーキ100g・・・ +660yen

※ステーキ肉の切り落としを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。お一人様100g限定です。

- 濃厚チェダーチーズ……………110yen
- 粗挽ソーセージ(2本)……………220yen
- ベーコン(3枚)……………220yen
- 北海道産バター……………110yen

- 半熟目玉焼き……………150yen
- 激辛チヨリソー(1本)……………220yen
- 鶏の唐揚げ(2個)……………250yen
- ザクザク大根おろし……………110yen

選ぶ楽しみ！

④ お得なセットメニュー

○ レギュラーセット・・・440yen

右の【単品メニュー】から
お好きな**2種類**をチョイス

○ ディナーセット・・・680yen

右の【単品メニュー】から
お好きな**3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
- ガーリックトースト・・・330yen
(バケット×4枚)
- ちよいがけカレー・・・330yen
(カレー単品、ライスはつきません)
- ミニサラダ……………330yen
- コーンスープ……………330yen
- チョコバナラアイス……………330yen
- ソフトドリンク……………330yen
(※下記よりお選びください)

【ソフトドリンク】

- | | |
|----------|-------------|
| コカ・コーラ | アイスコーヒー |
| ジンジャーエール | ホットコーヒー |
| ウーロン茶 | ミニッツメイドオレンジ |
| カルピス | ミニッツメイドアップル |

サイドメニュー



○“やみつき”とりの唐揚げ

おが屋おつまみ人気不動のNo.1！揚げたてサクサクの国産とり唐揚げに自家製甘酢醤油をジュワッとかけた店主自慢の一品。高温でカラッと揚げた唐揚げの中には旨みのつまったアツアツの肉汁がたっぷり。やみつき間違いなしです。

- <レギュラー> (6個)..... 680yen
- <シェアサイズ> (12個).....1,280yen
- <タルタル南蛮> (6個)..... 780yen
- <シェアタルタル>(12個).....1,380yen

○国産せせりの鉄板焼き..... 680yen

新鮮な国産のせせりが入手できるようになりました。
(希少部位のため焼き鳥屋さんと取り合いです笑)

お食事の「もう一品」に良いですし、お酒のおつまみにも抜群に合います。プリプリの食感と弾力、焼き鳥好きなら絶対おススメ！食べたら分かる素材の良さ。テーブルにある調味料でお好みの味をお試しください。おススメはシンプルに岩塩と黒胡椒。塩ダレもgood♪仕入れが少ないため「品切れ御免」の限定品です。



- ポテトフライ.....480yen
- もやしナムル.....280yen
- ソーセージ盛り合わせ...580yen
- シーザーサラダ.....680yen
- ポテトサラダ.....480yen

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トサラダです。

自家製レモンサワー

- ジョッキ 480yen
- メガジョッキ 780yen



キリン一番搾り

- ジョッキ 530yen
- グラス 330yen



角ハイボール

- ジョッキ 480yen
- メガハイ 780yen

ハウスワイン(赤・白)

- グラス 430yen
- カラフェ 1320yen

ハイボール

角ハイボール	480yen
コークハイ	530yen
ジンジャーハイボール	530yen
梅干しハイボール	580yen
メガハイボール	780yen
その先のハイボール	680yen

※ウイスキー濃い目 (+100yen)

店主自家製こだわりサワー

自家製レモンサワー	480yen
自家製梅サワー	480yen

甘めな果実の丸ごと鬼おろしサワー

つぶつぶみかんサワー	530yen
南国パイナップルサワー	530yen

カロリーオフお茶割り

紀州梅干しサワー	580yen
ウーロンハイ	480yen
内臓美人ハイ	630yen

<一般販売不可の店舗限定商品。詳しくは卓上POPをご覧ください。>

ビール&ノンアルコール

生ビール (一番搾り)	530yen
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

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

ワイン

ハウスワイン赤・白 (グラス)	430yen
ハウスワイン赤・白 (カラフェ)	1320yen
<カラフェの量はボトルの約2/3です。>	
ハウスワイン赤・白 (ボトル)	2200yen

ソフトドリンク

コーラ	330yen	カルピス	330yen
ジンジャーエール	330yen	アイスコーヒー	330yen
ウーロン茶	330yen	ホットコーヒー	330yen
ミニッツメイドオレンジ	330yen		
ミニッツメイドアップル	330yen		

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。