

直火焼き
当店自慢の
専用グリラーを使用し、
300℃以上の高温で
香ばしく焼き上げます。

大俵ハンバーグ

OTAWARA HAMBURG

大俵ハンバーグ サイズ表	
	【150g】
	レギュラー 【200g】
	【250g】
	【400g】 (200g×2)
	【500g】 (250g×2)

選べるソース ※写真は250gです。

直火焼き 大俵ハンバーグ

No. 010	150g	¥990	(税込¥1,089)
No. 019	200g レギュラー	¥1,050	(税込¥1,155)
No. 028	250g	¥1,250	(税込¥1,375)
No. 040	400g	¥1,950	(税込¥2,145)
No. 041	500g	¥2,350	(税込¥2,585)

※400gと500gは、好きなソースを2種類お選びください。



大迫力の
ダブルサイズ!

※写真は400gです。

「卓上コンロ」を一緒にご提供いたします

粗挽き
BEEF
100%

「大俵ハンバーグ」は
よく焼いてお召し上がりください

“よく焼き”お受けします
※大俵ハンバーグはカットしてご
提供いたします。赤身が残る場合が
ございますのでコンロでよく焼いて
お召し上がりください。

選べるソース

このマークの商品は
右記よりソースを
お選びください。

ソースの追加・お替わり

No. 177 **+** ¥50
(税込¥55)

玉ねぎソース

さっぱり
とした味わい



デミグラスソース

濃厚な
味わいと甘さ



ガーリックソース

香ばしい
ニンニク



付け合わせのポテトは変更できます

マッシュポテト + ¥80 (税込¥88)	チーズマッシュポテト + ¥160 (税込¥176)	直火焼き野菜 + ¥190 (税込¥209)

※ホバリカ
スモーカー
ヤングコー
NEW!

炙りチーズ 大俵ハンバーグ

GRILLED CHEESE OTAWARA HAMBURG

CHEESE 大俵ハンバーグにあ
う、風味豊かなエダム
チーズとコクの強いチェダーチーズを
組みあわせました。チーズの香りがより
引き立つように炙って仕上げました。

大俵ハンバーグ サイズ表	
	【150g】
	レギュラー 【200g】
	【250g】
	【400g】 (200g×2)
	【500g】 (250g×2)

選べるソース ※写真は250gです。

炙りチーズ 大俵ハンバーグ

No. 042	150g	¥1,290	(税込¥1,419)
No. 047	200g レギュラー	¥1,350	(税込¥1,485)
No. 052	250g	¥1,550	(税込¥1,705)
No. 057	400g	¥2,550	(税込¥2,805)
No. 058	500g	¥2,950	(税込¥3,245)

※400gと500gは、好きなソースを2種類お選びください。



大迫力の
ダブルサイズ!

※写真は400gです。

「卓上コンロ」を一緒にご提供いたします

カリカリに焼かれた
チーズがおいしい

「大俵ハンバーグ」は
よく焼いてお召し上がりください

“よく焼き”お受けします
※大俵ハンバーグはカットしてご
提供いたします。赤身が残る場合が
ございますのでコンロでよく焼いて
お召し上がりください。

おすすめ 厳選バーセット

プレミアムブレッドセット **+ ¥690** (税込¥759)

＼5種類お替り自由! /

- サラダバー
- スーパバー
- カレーバー
- ライスバー
- ブレッドバー

プレミアムセット **+ ¥590** (税込¥649)

＼4種類お替り自由! /

- サラダバー
- スーパバー
- カレーバー
- ライスバー

サラダバーセット **+ ¥490** (税込¥539)

- サラダバー
- スーパバー

※ライス抜きセットです。

レギュラーセット **+ ¥390** (税込¥429)

- スーパバー
- カレーバー
- ライスバー

ライスバーセット **+** ¥350 (税込¥385) ブレッドバーセット **+** ¥150 (税込¥165) ※サイド・アルコール・デザートは対象外です。
※単品ライス・単品サラダバー・単品プレミアムブレッドセットは対象外です。

単品メニュー	No. 511	単品 ライス	No. 512	単品 ライス大盛り	No. 504	単品 サラダバー	No. 534	単品 プレミアムブレッドセット
		¥250 (税込¥275)		¥350 (税込¥385)		¥990 (税込¥1,089)		¥1,190 (税込¥1,309)

「ドリンクバー」
DRINK BAR

No. 515 **ドリンクバーセット **+** ¥260** (税込¥286)

No. 516 **キッズ **+** ¥100** (税込¥110)

※サイド・アルコール・デザートは対象外です。
※単品ライス・単品サラダバー・単品プレミアムセットは対象外です。

No. 514 **単品ドリンクバー ¥350** (税込¥385)

大俵ハンバーグの
食べ方

① お好みのサイズに
カットします。

② 銀箸を使いコンロで
よく焼いて
お召し上がりください。

「大俵ハンバーグ」は
卓上コンロで
よく焼いて
お召し上がりください。

“よく焼き”お受けします
大俵ハンバーグはカットしてご
提供いたします。赤身が残る場合
がございますのでコンロでよく
焼いてお召し上がりください。

⚠️ 卓上コンロのご注意

- コンロは提供してから温度が上がるまで1分ほどお時間がかかります。あらかじめご了承ください。
- コンロは大変お熱いのでお気をつけください。
- 強く押し付けると火が上がる場合がありますのでお気をつけください。
- 油がはねますので紙エプロンを着用した上、十分にお気をつけください。

トッピングで楽しむ
大俵ハンバーグ

選べるソース

燻製ベーコン
大俵ハンバーグ

No.037

150g ¥1,140(税込¥1,254)

No.038

200g
レギュラー ¥1,200(税込¥1,320)

No.039

250g ¥1,400(税込¥1,540) ※写真は250gです。

食欲がそそられる香り
自社製 燻製ベーコン

厳選された豚バラ肉に、アルプスの天然岩塩層で採れた塩を丁寧にすり込み、じっくり時間をかけて熟成させたこだわりのベーコン。
肉本来の旨みと、広葉樹のウッドチップで燻製した香り高い味わいで、チーズとよく合います。

燻製ベーコン
炙りチーズ
大俵ハンバーグ

No.062

150g ¥1,440(税込¥1,584)

No.063

200g
レギュラー ¥1,500(税込¥1,650)

No.064

250g ¥1,700(税込¥1,870) ※写真は200gです。

Smoked Bacon

燻製ベーコン

選べるソース

ニンニク大俵ハンバーグ

No.012

150g ¥1,090(税込¥1,199)

No.021

200g
レギュラー ¥1,150(税込¥1,265)

No.030

250g ¥1,350(税込¥1,485)

選べるソース

目玉焼き大俵ハンバーグ

No.013

150g ¥1,090(税込¥1,199)

No.022

200g
レギュラー ¥1,150(税込¥1,265)

No.031

250g ¥1,350(税込¥1,485)

ポンド

おろし大俵ハンバーグ

No.011

150g ¥1,090(税込¥1,199)

No.020

200g
レギュラー ¥1,150(税込¥1,265)

No.029

250g ¥1,350(税込¥1,485)

選べるソース

玉ねぎソース

さっぱりとした味わい

デミグラスソース

濃厚な味わいと甘さ

ガーリックソース

香ばしいニンニク

付け合わせのポテトは変更できます

マッシュポテト +¥80(税込¥88)

チーズマッシュポテト +¥160(税込¥176)

直火焼き野菜 +¥190(税込¥209)

NEW!

デンマーク産

選べるソース

炙りチーズ
カマンベール大俵ハンバーグ

No.059

150g ¥1,690(税込¥1,859)

No.060

200g
レギュラー ¥1,750(税込¥1,925)

No.061

250g ¥1,950(税込¥2,145) ※写真は200gです。

Grilled Cheese

炙りチーズ

デンマーク産の
カマンベールを使用。
とろ〜り溶けたカマンベールを
熱々の大俵ハンバーグに絡めて
お召し上がりください。

Camembert

カマンベール

デンマーク産

選べるソース

カマンベール
大俵ハンバーグ

No.014

150g ¥1,390(税込¥1,529)

No.023

200g
レギュラー ¥1,450(税込¥1,595)

No.032

250g ¥1,650(税込¥1,815) ※写真は200gです。

厳選バーセット

おすすめ
プレミアムブレッドセット +¥690(税込¥759)

＼5種類お替り自由！／
●サラダバー ●スープバー
●カレーバー ●ライスバー
●ブレッドバー

＼4種類お替り自由！／
●サラダバー ●スープバー
●カレーバー ●ライスバー

ライスバーセット +¥350(税込¥385)

ブレッドバーセット +¥150(税込¥165)

サイド・アルコール・デザートは対象外です。
※単品ライス・単品サラダバー・単品プレミアムブレッドセットは対象外です。

サラダバーセット
+¥490(税込¥539)

●サラダバー ●スープバー
※ライス抜きセットです。

レギュラーセット
+¥390(税込¥429)

●スープバー ●カレーバー
●ライスバー

No.511

単品ライス
¥250(税込¥275)

No.512

単品ライス大盛り
¥350(税込¥385)

No.504

単品サラダバー
¥990(税込¥1,089)

No.534

単品プレミアムブレッドセット
¥1,190(税込¥1,309)

ドリンクバー
DRINK BAR

No.515

ドリンクバーセット
+¥260(税込¥286)

No.516

キッズ
+¥100(税込¥110)

※サイド・アルコール・デザートは対象外です。
※単品ライス・単品サラダバー・単品プレミアムセットは対象外です。

No.514

単品ドリンクバー ¥350(税込¥385)

自分で焼くから
最後までおいしい!

大俵ハンバーグの
食べ方

①お好みのサイズに
カットします。

②銀箸を使いコンロで
よく焼いて
お召し上がりください。

「大俵ハンバーグ」は
卓上コンロで
よく焼いて
お召し上がりください。

“よく焼き”お受けします
大俵ハンバーグはカットしてご
提供いたします。赤身が残る場
合がございますのでコンロでよ
く焼いてお召し上がりください。

△卓上コンロのご注意
●コンロは提供してから温度が上がるまで1分ほどお時間がかかります。あらかじめご了承ください。
●コンロは大変お熱いのでお気をつけください。●強く押し付けると火が上がる場合がありますので
お気をつけください。●油がはねますので紙エプロンを着用した上、十分にお気をつけください。

04

●各バーのご利用時間は、ご注文後2時間までとさせていただきます。●各バーはお客様同士で分け合うことをご遠慮ください。●ライスは国産米を使用しております。●夜10時以降ご利用のお客様には深夜料金として10%加算させていただきます。●ステーキ・ハンバーグは、すべて調理前のグラム数で表示しています。●ハンバーグは、粗挽きで挽いているため、すじ・軟骨等が入る場合がございます。●写真はイメージです。

●鉄板・ソースポット・焼き石・スプーンは熱くなっておりますのでご注意ください。●ソースをかける場合は、十分にご注意ください。●お店によって食器が異なる場合がございますので、ご了承ください。●印刷物の為、実際の色と異なる場合がございます。●お肉の原産地は、係の者にお尋ねください。●付け合わせとトッピングの内容及び形状は季節により異なる場合がございます。

05

COMBINATION

コンビで楽しむ

炙りチーズ

大俵ハンバーグ

カッタステーキ

80g

選べるソース

炙りチーズ大俵ハンバーグ&カッタステーキ

No.044

150g

¥2,090

(税込¥2,299)

No.049

200g

¥2,150

(税込¥2,365)

No.054

250g

¥2,350

(税込¥2,585)

※お好きなソースを2種類お選びください。※写真は200gです。

選べるソース

炙りチーズ大俵ハンバーグ&グリルチキン

No.045

150g

¥1,790

(税込¥1,969)

No.050

200g

¥1,850

(税込¥2,035)

No.055

250g

¥2,050

(税込¥2,255)

※お好きなソースを2種類お選びください。※写真は200gです。

グリルチキン

100g

洋食の定番！

ぷりぷりのエビフライと

炙りチーズ大俵ハンバーグが

セットになった新メニュー。

Grilled Cheese

炙りチーズ

NEW!

選べるソース

炙りチーズ大俵ハンバーグ&エビフライ

No.046

150g

¥1,690

(税込¥1,859)

No.051

200g

¥1,750

(税込¥1,925)

No.056

250g

¥1,950

(税込¥2,145)

※写真は200gです。

手ごねハンバーグと

炙りチーズ大俵ハンバーグ、

ダブルハンバーグの

最強コンビ！

手ごねハンバーグ

100g

選べるソース

炙りチーズ大俵ハンバーグ&手ごねハンバーグ

No.043

150g

¥1,790

(税込¥1,969)

No.048

200g

¥1,850

(税込¥2,035)

No.053

250g

¥2,050

(税込¥2,255)

※お好きなソースを2種類お選びください。※写真は200gです。

選べるソース

このマークの商品は右記よりソースをお選びください。

ソースの追加・お替わり

No.177

+

¥50

(税込¥55)

玉ねぎソース

さっぱりとした味わい

デミグラスソース

濃厚な味わいと甘さ

ガーリックソース

香ばしいニンニク

付け合わせのポテトは変更できます

マッシュポテト

+

¥80

(税込¥88)

チーズマッシュポテト

+

¥160

(税込¥176)

NEW!

赤ハブリカ・ズッキーニ・ヤングコーン

直火焼き野菜

+

¥190

(税込¥209)

おすすめ

厳選パーセット

プレミアムブレッドセット

+

¥690

(税込¥759)

プレミアムセット

+

¥590

(税込¥649)

ライスパークセット

+

¥350

(税込¥385)

ブレッドパークセット

+

¥150

(税込¥165)

サイド・アルコール・デザートは対象外です。

※単品ライス・単品サラダバー・単品プレミアムブレッドセットは対象外です。

サラダバーセット

+

¥490

(税込¥539)

レギュラーセット

+

¥390

(税込¥429)

単品メニュー

No.511

単品ライス

¥250

(税込¥275)

No.512

単品ライス大盛り

¥350

(税込¥385)

No.504

単品サラダバー

¥990

(税込¥1,089)

No.534

単品プレミアムブレッドセット

¥1,190

(税込¥1,309)

ドリンクバー

DRINK BAR

No.515

ドリンクバーセット

+

¥260

(税込¥286)

No.516

キッズ

+

¥100

(税込¥110)

※サイド・アルコール・デザートは対象外です。

※単品ライス・単品サラダバー・単品プレミアムセットは対象外です。

No.514

単品ドリンクバー

¥350

(税込¥385)

大俵ハンバーグの食べ方

「大俵ハンバーグ」は卓上コンロでよく焼いてお召し上がりください。

「よく焼き」お受けします大俵ハンバーグはカットしてご提供いたします。赤身が残る場合がございますのでコンロでよく焼いてお召し上がりください。

① お好みのサイズにカットします。

② 銀箸を使いコンロでよく焼いてお召し上がりください。

△ 卓上コンロのご注意

●コンロは提供してから温度が上がるまで1分ほどお時間がかかります。あらかじめご了承ください。

●コンロは大変お熱いのでお気をつけください。●強く押し付けると火が上がることがありますのでお気をつけください。●油がはねますので紙エプロンを着用した上、十分にお気をつけください。

みすじステーキ

MISUJI STEAK

直火焼き

当店自慢の
専用グリラーを使用し、
300℃以上の高温で
香ばしく焼き上げます。

直火焼き野菜に
変更できます。
+¥190(税込¥209)
通常は、フライドポテトで
ご提供いたします。

厚切りの
みすじステーキを
カットしてご提供
いたします。

直火焼き 選べるソース 厚切りみすじステーキ

No. 065 150g ¥1,490(税込¥1,639)
No. 066 300g ¥2,690(税込¥2,959)
(150g×2枚)

※300gは、好きなソースを2種類お選びください。
※表示価格はポテトが付け合わせの際の価格です。

「卓上コンロ」を一緒にご提供いたします

大迫力の
ダブルサイズ!



食べやすい厚さにカットしました。

直火焼き 選べるソース

みすじカットステーキ

No. 067 160g ¥1,490(税込¥1,639)
No. 068 240g ¥2,290(税込¥2,519)

※写真は160gです。

選べるソース

このマークの商品は
右記よりソースを
お選びください。

ソースの追加・お替わり

No. 177 +¥50
(税込¥55)

ステーキソース

すりおろした
野菜たっぷり

玉ねぎソース

さっぱり
とした味わい

ガーリックソース

香ばしい
ニンニク

付け合わせのポテトは変更できます



マッシュポテト
+¥80(税込¥88)



チーズマッシュポテト
+¥160(税込¥176)

NEW!
ホバプリカ
ズッキーニ
・ヤングコーン



直火焼き野菜
+¥190(税込¥209)

リブローズステーキ

RIB ROAST STEAK

直火焼き

当店自慢の
専用グリラーを使用し、
300℃以上の高温で
香ばしく焼き上げます。

300g

直火焼き 選べるソース

リブローズステーキ

No. 069 150g ¥1,790(税込¥1,969)
No. 070 300g ¥3,290(税込¥3,619)
No. 071 450g ¥3,990(税込¥4,389)

※300gと450gは、好きなソースを2種類お選びください。

150g

NEW!
450g
150gを3枚のせて
ご提供
いたします。



「卓上コンロ」を
一緒にご提供いたします

厳選バーセット

おすすめ プレミアムブレッドセット +¥690(税込¥759)



＼5種類お替り自由!／
●サラダバー ●スープバー
●カレーバー ●ライスバー
●ブレッドバー

プレミアムセット +¥590(税込¥649)



＼4種類お替り自由!／
●サラダバー ●スープバー
●カレーバー ●ライスバー

サラダバーセット
+¥490(税込¥539)

●サラダバー ●スープバー
※ライス抜きセットです。

レギュラーセット
+¥390(税込¥429)

●スープバー ●カレーバー
●ライスバー

ライスバーセット +¥350(税込¥385) ブレッドバーセット +¥150(税込¥165)

※サイド・アルコール・デザートは対象外です。
※単品ライス・単品サラダバー・単品プレミアムブレッドセットは対象外です。

単品メニュー No. 511 単品 ライス ¥250(税込¥275) No. 512 単品 ライス大盛り ¥350(税込¥385) No. 504 単品 サラダバー ¥990(税込¥1,089) No. 534 単品 プレミアムブレッドセット ¥1,190(税込¥1,309)

ドリンクバー
DRINK BAR

No. 515 ドリンクバーセット
+¥260(税込¥286)

No. 516 キッズ
+¥100(税込¥110)

※サイド・アルコール・デザートは対象外です。
※単品ライス・単品サラダバー・単品プレミアムセットは対象外です。

No. 514 単品 ドリンクバー ¥350(税込¥385)

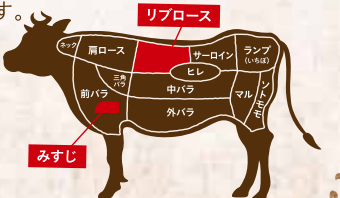
みすじステーキ・ リブローズステーキのこだわり

みすじ

赤身肉のさっぱりとしたおいしさにこだわったみすじです。
食べやすいようにカットしてご提供します。

リブローズ

やわらかな肉質、濃厚な旨みが特長のリブ
ローズを高温の直火で焼いた後、オープンで
じっくり火を通します。サシが溶け出し、ジュー
シーでとろけるような食感に仕上げました。



サーロインステーキ

ANGUS SIRLOIN STEAK

直火焼き

当店自慢の
専用グリラーを使用し、
300℃以上の高温で
香ばしく焼き上げます。



直火焼き 選べるソース

オーストラリア産 アンガスサーロインステーキ

No. 072 180g ￥2,590 (税込￥2,849)

No. 073 280g ￥3,590 (税込￥3,949)

No. 074 360g (180g×2枚) ￥3,990 (税込￥4,389)

※360gは、お好きなソースを2種類お選びください。

「卓上コンロ」を一緒にご提供いたします

数量限定

NEW!

直火焼き 選べるソース

アンガスサーロイン カットステーキ

No. 075 120g ￥1,990 (税込￥2,189)

No. 076 200g ￥2,490 (税込￥2,739)

※写真は120gです。



※写真は180gです。

選べるソース

このマークの商品は
右記よりソースを
お選びください。

ソースの追加・お替わり

No. 177 + ￥50 (税込￥55)

ステーキソース

すりおろした
野菜たっぷり

玉ねぎソース

さっぱり
とした味わい

ガーリックソース

香ばしい
ニンニク

付け合わせのポテトは変更できます



マッシュポテト
+ ￥80 (税込￥88)



チーズマッシュポテト
+ ￥160 (税込￥176)

NEW!



直火焼き野菜
+ ￥190 (税込￥209)

COMBINATION

コンビで楽しむ
直火焼きステーキ

No. 077 選べるソース

みすじステーキ &
手ごねハンバーグ ￥1,990 (税込￥2,189)

※お好きなソースを2種類お選びください。

みすじ
ステーキ
150g

手ごね
ハンバーグ
100g



No. 078 選べるソース

リブローズステーキ &
手ごねハンバーグ

￥2,290 (税込￥2,519)

※お好きなソースを2種類お選びください。

リブローズ
ステーキ
150g

手ごね
ハンバーグ
100g

No. 080 選べるソース

サーロインステーキ &
手ごねハンバーグ

￥2,990 (税込￥3,289)

※お好きなソースを2種類お選びください。

サーロイン
ステーキ
180g

手ごね
ハンバーグ
100g



No. 079 選べるソース

リブローズステーキ &
みすじステーキ

￥3,390 (税込￥3,729)

※お好きなソースを2種類お選びください。

リブローズ
ステーキ
150g

みすじ
ステーキ
150g

厳選バーセット

おすすめ

バーコーナーでは新しい食器をお使いください。

プレミアムブレッドセット + ￥690 (税込￥759)



＼5種類お替り自由！／
●サラダバー ●スープバー
●カレーバー ●ライスバー
●ブレッドバー

プレミアムセット + ￥590 (税込￥649)



＼4種類お替り自由！／
●サラダバー ●スープバー
●カレーバー ●ライスバー

サラダバーセット
+ ￥490 (税込￥539)

●サラダバー ●スープバー
※ライス抜きセットです。

レギュラーセット
+ ￥390 (税込￥429)

●スープバー ●カレーバー
●ライスバー

ライスバーセット + ￥350 (税込￥385) ブレッドバーセット + ￥150 (税込￥165)

※サイド・アルコール・デザートは対象外です。
※単品ライス・単品サラダバー・単品プレミアムブレッドセットは対象外です。

単品メニュー No. 511 単品 ライス ￥250 (税込￥275) No. 512 単品 ライス大盛り ￥350 (税込￥385) No. 504 単品 サラダバー ￥990 (税込￥1,089) No. 534 単品 プレミアムブレッドセット ￥1,190 (税込￥1,309)

ドリンクバー
DRINK BAR

No. 515 ドリンクバーセット

+ ￥260 (税込￥286)

No. 516 キッズ + ￥100 (税込￥110)

※サイド・アルコール・デザートは対象外です。
※単品ライス・単品サラダバー・単品プレミアムセットは対象外です。

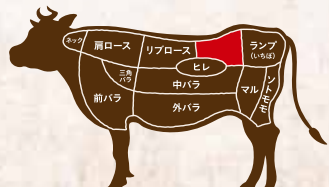
No. 514 単品 ドリンクバー ￥350 (税込￥385)



サーロインステーキのこだわり

オーギーアンガス牛使用

広い牧草地で育てられたオーストラリア産のブラックアンガス牛を使用。赤身が多く、脂肪分が少ないのが特長です。肉の旨みがいっぱいと感じられ、ジューシーでありながらもあっさりとした味わいをお楽しみいただけます。



手ごねハンバーグ

HAMBURG STEAK



選べるソース

手ごねハンバーグ

No. 001 150g ￥730 (税込￥803)
No. 009 300g ￥1,370 (税込￥1,507)
(150g×2枚)

※300gは、お好きなソースを2種類お選びください。

※手ごねハンバーグは完全焼成でご提供しておりますが、ご希望の方は追加で卓上コンロをタブレットで入力または従業員にお申し付けください。

大迫力の
ダブルサイズ!



選べるソース

このマークの商品は
右記よりソースを
お選びください。

ソースの追加・お替わり

No. 177 +¥50
(税込¥55)

デミグラスソース

濃厚な
味わいと甘さ



玉ねぎソース

さっぱり
とした味わい



ステーキソース

すりおろした
野菜たっぷり



付け合わせのポテトは変更できます



マッシュポテト
+¥80 (税込¥88)



チーズマッシュポテト
+¥160 (税込¥176)



直火焼き野菜
+¥190 (税込¥209)

※赤パプリカ・ズッキーナ・ヤングコーン
NEW!

選べるソース

No. 005 4種チーズソースの
手ごねハンバーグ 150g
￥930 (税込￥1,023)

ゴロゴロ
揚げニンニク



選べるソース

No. 004 ニンニク
手ごねハンバーグ 150g
￥830 (税込￥913)

選べるソース

No. 002 目玉焼き
手ごねハンバーグ 150g
￥830 (税込￥913)



ボン酢

No. 003 おろし
手ごねハンバーグ 150g
￥830 (税込￥913)

とろ〜り
目玉焼き

手ごねハンバーグの こだわり

毎日お店で手ごね

毎日お店で牛肉と豚肉・玉ねぎを混ぜ、
一つひとつ丁寧に手ごねしています。ハン
バーグパティに空気を含ませること
で、ふっくらジューシーに仕上がります。



ドリンクバー DRINK BAR

No. 515 ドリンクバーセット
+¥260 (税込¥286)

No. 516 キッズ
+¥100 (税込¥110)

※サイド・アルコール・デザートは対象外です。
※単品ライス・単品サラダバー・単品プレミアムセットは対象外です。

No. 514 単品ドリンクバー ￥350 (税込¥385)



厳選バーセット

バーコーナーでは新しい食器をお使いください。

おすすめ プレミアムブレッドセット +¥690 (税込¥759)



＼5種類お替り自由! /
●サラダバー ●スープバー
●カレーバー ●ライスバー
●ブレッドバー

プレミアムセット +¥590 (税込¥649)



＼4種類お替り自由! /
●サラダバー ●スープバー
●カレーバー ●ライスバー

サラダバーセット
+¥490 (税込¥539)

●サラダバー ●スープバー
※ライス抜きセットです。

レギュラーセット
+¥390 (税込¥429)

●スープバー ●カレーバー
●ライスバー

ライスバーセット +¥350 (税込¥385) ブレッドバーセット +¥150 (税込¥165)

※サイド・アルコール・デザートは対象外です。
※単品ライス・単品サラダバー・単品プレミアムブレッドセットは対象外です。

単品メニュー No. 511 単品 ライス ￥250 (税込¥275) No. 512 単品 ライス大盛り ￥350 (税込¥385) No. 504 単品 サラダバー ￥990 (税込¥1,089) No. 534 単品 プレミアムブレッドセット ￥1,190 (税込¥1,309)

●鉄板・ソースポット・焼き石・スープは熱くなっておりますのでご注意ください。●ソースをかける場合は、十分にご注意ください。●お店によって食器が異なる場合がございますので、ご了承ください。
●印刷物の為、実際の色と異なる場合がございます。●お肉の産地は、係の者に尋ねてください。●付け合わせとトッピングの内容及び形状は季節により異なる場合がございます。

グリルチキン GRILLED CHICKEN

直火焼き
 当店自慢の
 専用グリラーを使用し、
 300℃以上の高温で
 香ばしく焼き上げます。

直火焼き 選べるソース

グリルチキン

No. 081 200g ￥790 (税込￥869)
 No. 082 400g ￥1,390 (税込￥1,529)
 (200g×2枚)

※400gは、お好きなソースを2種類お選びください。

大迫力の
ダブルサイズ!

選べるソース

このマークの商品は
右記よりソースを
お選びください。

ソースの追加・お替わり
 No. 177 + ￥50
 (税込￥55)

ステーキソース

すりおろした
野菜たっぷり



ガーリックソース

香ばしい
ニンニク



玉ねぎソース

さっぱり
とした味わい



付け合わせのポテトは変更できます



マッシュポテト
+ ￥80 (税込￥88)



チーズマッシュポテト
+ ￥160 (税込￥176)

NEW! 赤パプリカ・ズッキーナ・ヤングコーン



直火焼き野菜
+ ￥190 (税込￥209)

TOPPING

トッピングで楽しむ
直火焼きチキン

チリビーンズソース

ひき肉や豆・玉ねぎ・トマトなどと一緒に
唐辛子やスパイスで煮込んだ
濃厚でピリ辛な味わい。

NEW!

No. 083 チリビーンズグリルチキン 200g
 ￥890 (税込￥979)

選べるソース

No. 084 ニンニク
グリルチキン 200g
 ￥890 (税込￥979)

チリビーンズグリルチキンのおすすめトッピング

No. 158
ワカモレ
+ ￥100 (税込￥110)



No. 154
目玉焼き
+ ￥100 (税込￥110)



COMBINATION

コンビで楽しむ
直火焼きチキン

選べるソース

No. 086 グリルチキン&
カットステーキ
 ￥1,590 (税込￥1,749)

※お好きなソースを2種類お選びください。

選べるソース

No. 085 グリルチキン&
手ごねハンバーグ
 ￥1,290 (税込￥1,419)

※お好きなソースを2種類お選びください。

グリル
チキン
200g

カット
ステーキ
80g

グリル
チキン
200g

手ごね
ハンバーグ
100g

厳選バーセット

おすすめ プレミアムブレッドセット + ￥690 (税込￥759)



＼5種類お替り自由! /
 ●サラダバー ●スープバー
 ●カレーバー ●ライスバー
 ●ブレッドバー

プレミアムセット + ￥590 (税込￥649)



＼4種類お替り自由! /
 ●サラダバー ●スープバー
 ●カレーバー ●ライスバー

サラダバーセット
 + ￥490 (税込￥539)

●サラダバー ●スープバー
 ※ライス抜きセットです。

レギュラーセット
 + ￥390 (税込￥429)

●スープバー ●カレーバー
 ●ライスバー

ライスバーセット + ￥350 (税込￥385) ブレッドバーセット + ￥150 (税込￥165)

※サイド・アルコール・デザートは対象外です。
 ※単品ライス・単品サラダバー・単品プレミアムブレッドセットは対象外です。

単品メニュー No. 511 単品 ライス ￥250 (税込￥275)
 No. 512 単品 ライス大盛り ￥350 (税込￥385)
 No. 504 単品 サラダバー ￥990 (税込￥1,089)
 No. 534 単品 プレミアムブレッドセット ￥1,190 (税込￥1,309)

ドリンクバー
 DRINK BAR

No. 515 ドリンクバーセット
 + ￥260 (税込￥286)

No. 516 キッズ
 + ￥100 (税込￥110)

※サイド・アルコール・デザートは対象外です。
 ※単品ライス・単品サラダバー・単品プレミアムセットは対象外です。

No. 514 単品 ドリンクバー ￥350 (税込￥385)

グリルチキンの
こだわり

皮はパリッと身はジューシー!

鶏モモ肉を高温直火でじっくり焼き上
 げ、余分な脂を落とし肉の旨みを凝縮
 させました。香ばしくカリッと焼き上
 げたチキンをお楽しみください。



COMBINATION
コンビで楽しむ
手ごねハンバーグ

直火焼き野菜に変更できます。
+ ¥190 (税込 ¥209)
通常は、フライドポテトをご提供いたします。

手ごねハンバーグ 150g
カットステーキ 80g

選べるソース
No. 007 手ごねハンバーグ & カットステーキ
¥1,530 (税込 ¥1,683)
※お好きなソースを2種類お選びください。
※表示価格はポテトが付け合わせの際の価格です。

手ごねハンバーグ 150g
選べるソース
No. 006 手ごねハンバーグ & エビフライ
¥1,130 (税込 ¥1,243)

一皿で3倍楽しめる
欲張りグリル

選べるソース
No. 008 トリプルグリル
¥1,690 (税込 ¥1,859)
※お好きなソースを2種類お選びください。

手ごねハンバーグ 100g
グリルチキン 100g
カットステーキ 80g

選べるソース
このマークの商品は右記よりソースをお選びください。
ソースの追加・お替わり
No. 177 + ¥50 (税込 ¥55)

デミグラスソース
濃厚な味わいと甘さ

玉ねぎソース
さっぱりとした味わい

ステーキソース
すりおろした野菜たっぷり

付け合わせのポテトは変更できます

マッシュポテト + ¥80 (税込 ¥88)
チーズマッシュポテト + ¥160 (税込 ¥176)
NEW! オペパブリカ・スナック・ヤングコーン
直火焼き野菜 + ¥190 (税込 ¥209)

ドリア&ビーフシチュー

DORIA & BEEF STEW

とろ〜りチーズたっぷり

手ごねハンバーグに、クリーミーなベシヤメルソース、ケチャップライスを組み合わせ、とろ〜りチーズをかけて、オーブンでこんがり焼きました。

No. 130 手ごねハンバーグドリア
¥1,090 (税込 ¥1,199)
チーズハンバーグ 100g

たまごの下にとろ〜りチーズが入ったオムライス

牛バラ肉と野菜をじっくり煮込み、旨みと甘みを引き出した特製ビーフシチュー。

No. 132 特製ビーフシチュー オムライス ¥1,090 (税込 ¥1,199)
No. 131 特製ビーフシチュー ¥1,290 (税込 ¥1,419)

厳選バーセット
おすすめ
プレミアムブレッドセット + ¥690 (税込 ¥759)
\ 5種類お替り自由! /
●サラダバー ●スーパバー ●カレーバー ●ライスバー ●ブレッドバー

プレミアムセット + ¥590 (税込 ¥649)
\ 4種類お替り自由! /
●サラダバー ●スーパバー ●カレーバー ●ライスバー

サラダバーセット + ¥490 (税込 ¥539)
●サラダバー ●スーパバー
※ライス抜きセットです。

レギュラーセット + ¥390 (税込 ¥429)
●スーパバー ●カレーバー ●ライスバー

ライスバーセット + ¥350 (税込 ¥385) ブレッドバーセット + ¥150 (税込 ¥165)
※サイド・アルコール・デザートは対象外です。
※単品ライス・単品サラダバー・単品プレミアムブレッドセットは対象外です。

単品メニュー
No. 511 単品 ライス ¥250 (税込 ¥275)
No. 512 単品 ライス大盛り ¥350 (税込 ¥385)
No. 504 単品 サラダバー ¥990 (税込 ¥1,089)
No. 534 単品 プレミアムブレッドセット ¥1,190 (税込 ¥1,309)

ドリンクバー
「DRINK BAR」

No. 515 ドリンクバーセット + ¥260 (税込 ¥286)

No. 516 キッズ + ¥100 (税込 ¥110)

※サイド・アルコール・デザートは対象外です。
※単品ライス・単品サラダバー・単品プレミアムセットは対象外です。

No. 514 単品 ドリンクバー ¥350 (税込 ¥385)

生ビール中 ¥540 (税込 ¥594)
生ビール小 ¥360 (税込 ¥396)

ノンアルコールビールテイスト飲料 サントリー オールフリー ¥360 (税込 ¥396)

グラスワイン (赤) ¥220 (税込 ¥242)
グラスワイン (白) ¥220 (税込 ¥242)

※20歳未満およびお車、バイク、自転車等の車両を運転してお帰りのお客様へのアルコールの提供はお断りいたします。

サイドメニュー

SIDE MENU

パプリカ・ズッキーニ・ヤングコーンを直火で香ばしく焼き、野菜の旨さを引き出しました。

アルプスの天然岩塩層で採れた塩を丁寧にすり込みじっくり時間をかけて熟成させた、こだわりの自社製燻製ベーコン。

フライドポテトにスパイシーなチリコンとたっぷりチーズソースをかけた。

NEW!
No. 151 **ベーコンマッシュ**
グリル ¥250 (税込¥275)

NEW!
No. 152 **直火焼き野菜**
レギュラー ¥250 (税込¥275)
No. 153 **倍盛り**
¥490 (税込¥539)

サクサク
フライドポテト
No. 144 **レギュラー**
¥290 (税込¥319)
No. 145 **倍盛り**
¥490 (税込¥539)

●ケチャップまたは●マヨネーズ付
※写真はレギュラーサイズです。
※ケチャップは別添えてご提供いたします。

No. 150 **トルティーヤチップス&ディップ**
¥290 (税込¥319)

ワカモレ
アボカド
ディップ

No. 149 **トルティーヤ**
¥290 (税込¥319)
スペインやメキシコで親しまれている伝統的な薄焼きパン

No. 504 **単品サラダバー**
¥990 (税込¥1,089)

サラダバーを
ご注文の方におすすり
トルティーヤの美味しい食べ方

- 1 サラダを取りに行き
- 2 ソースを塗ります。
- 3 野菜を盛りつけて
- 4 くくる巻いて召し上がり!

デザート

DESSERT

Mini Panfait

ミニパフェ

チョコプリン、チョコホイップ、
チョコケーキ、チョコアイスに
チョコソースとチョコレイト
づくしの至福パフェ。

チョコホイップ
ベルギー製
クーベルチュール
配合

No. 300 **THEチョコレート**
onlyパフェ
¥390 (税込¥429)

No. 301 **バナナ**
チョコレートの
スイートパフェ ¥390 (税込¥429)

まさに王道な組み合わせの一品。
チョコとバナナの相性は間違いなし!

Cheese Cake

チーズケーキ

濃厚で
クリーミーな風味で
サクサク食感

No. 302 **NYチーズケーキ**
¥390 (税込¥429)

No. 303 **ドリンクバー付**
¥500 (税込¥550)

Ice Drink

アイスドリンク

たっぷりグランデサイズ!

国産
いちご
使用

No. 304 **グランデ THE**
いちごミルク ¥390 (税込¥429)
厳選した国産いちごを使用した
特製いちごソースがたっぷり

TAKEOUT
OK!

Ice Cream

アイスクリーム

No. 307 **2種のアイス**
[バニラ&チョコ]
¥200 (税込¥220)

No. 305 **バニラアイス**
¥190 (税込¥209)

No. 306 **ベルギー**
チョコレート
アイス
¥190 (税込¥209)

デザートと一緒に楽しむ

ドリンクバー
No. 515 **ドリンクバーセット**
+¥260 (税込¥286)
※デザートメニューご注文のお客様に限りです。
No. 514 **単品**
+¥350 (税込¥385)

オススメ

おこさまプレミアムセット

サラダバー・スープバー・ブレッドバー・
カレーバー・ライスバー

右記よりソースを
お選びください。

さっぱりとした
味わい

玉ねぎソース

濃厚な
味わいと甘さ

デミグラスソース

ジュニア大俵ハンバーグ(ドリンクバー付)

No. **208** おこさま
プレミアム
セット付 **¥1,140**(税込¥1,254)

No. **217** 単品 **¥890**(税込¥979)

アレルギー
表示

※上記のアレルギー表示に「おこさまプレミアムセット」は含まれておりません。

熱々/
鉄板に
注意

100g

右記よりソースを
お選びください。

さっぱりとした
味わい

玉ねぎソース

濃厚な
味わいと甘さ

デミグラスソース

ジュニア手ごねハンバーグ(ドリンクバー付)

No. **206** おこさま
プレミアム
セット付 **¥940**(税込¥1,034)

No. **215** 単品 **¥690**(税込¥759)

アレルギー
表示

※上記のアレルギー表示に「おこさまプレミアムセット」は含まれておりません。

熱々/
鉄板に
注意

大俵
ハンバーグの
食べ方

「卓上コンロ」を一緒に
ご提供いたします
大俵ハンバーグは卓上コンロで
よく焼いてお召し上がりください。

タルタル
ソース

125g

さっぱりとした
味わい

玉ねぎソース

濃厚な
味わいと甘さ

デミグラスソース

上記よりソースをお選びください。

ジュニアチーズ手ごね ハンバーグ(ドリンクバー付)

No. **207** おこさま
プレミアム
セット付 **¥1,040**(税込¥1,144)

No. **216** 単品 **¥790**(税込¥869)

アレルギー
表示

※左記のアレルギー表示に「おこさまプレミアムセット」は含まれておりません。

熱々/
鉄板に
注意

低アレルギーメニュー

低アレルギー おこさまハンバーグ(ドリンクバー付)

No. **205** おこさま
プレミアム
セット付 **¥740**(税込¥814)

No. **214** 単品 **¥490**(税込¥539)

アレルギー
表示

※アレルギーが気になる方は「おこさまプレミアムセット」のご利用はお控えください。

アレルギーが
気になるおこさまに

ふりかけ付

No. **218**

低アレルギー
おこさまゼリー
¥60(税込¥66)

アレルギー
表示

※上記のアレルギー表示に「おこさまプレミアムセット」は含まれておりません。

アレルギー表示
アイコン

卵 乳 小麦 えび 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 りんご ゼラチン

●表示のアレルギーは、お客様のメニュー選択のご参考としていただくものです。●お客様にアレルギーが発症しないということを保証するものではありません。
●こちらのメニューの加工・調理にはアレルギー食品を含む食品の加工・調理した装置・器具と共通のものを使用しております。●また、アレルギー除去食品ではありませんので、敏感な方はご注意ください。

ケチャップ

100g

低アレルギー
ゼリー

キッズ手ごねハンバーグ (ドリンクバー付)

No. **200** おこさま
プレミアム
セット付 **¥740**(税込¥814)

No. **209** 単品 **¥490**(税込¥539)

アレルギー
表示

※左記のアレルギー表示に「おこさまプレミアムセット」は含まれておりません。

※ケチャップは別添えて
ご提供いたします。



ケチャップを
ハンバーグにつけて
食べてね!

ケチャップ

フライド
ポテト

キッズチーズ手ごね ハンバーグ(ドリンクバー付)

No. **201** おこさま
プレミアム
セット付 **¥840**(税込¥924)

No. **210** 単品 **¥590**(税込¥649)

アレルギー
表示

※上記のアレルギー表示に「おこさまプレミアムセット」は含まれておりません。

チョコソースで
お絵かきしよう!



メープルシロップ

ホイップクリーム

キッズスパゲティ(ドリンクバー付)

No. **202** おこさま
プレミアム
セット付 **¥640**(税込¥704)

No. **211** 単品 **¥390**(税込¥429)

アレルギー
表示

※左記のアレルギー表示に「おこさまプレミアムセット」は含まれておりません。

キッズパンケーキ(ドリンクバー付)

No. **204** おこさま
プレミアム
セット付 **¥640**(税込¥704)

No. **213** 単品 **¥390**(税込¥429)

アレルギー
表示

※左記のアレルギー表示に「おこさまプレミアムセット」は含まれておりません。

キッズうどん(ドリンクバー付)

No. **203** おこさま
プレミアム
セット付 **¥640**(税込¥704)

No. **212** 単品 **¥390**(税込¥429)

アレルギー
表示

※左記のアレルギー表示に「おこさまプレミアムセット」は含まれておりません。

ベビーフード

生後7カ月頃から
離乳期中期までのメニューを
ご用意しております

※未開封のままご提供しております。※ご要望に応じて温めますので、お気軽にお申しつけください。

No. **219**

しらす雑炊
¥150(税込¥165)

おこさまエプロンも ご用意しております

※従業員にお申し付け
ください。
※画像はイメージです。

おこさま取皿・
おこさまカトラリーは
バーカウンターに
ご用意しております。

保護者の方へ ●スープ・ホットドリンクは大変熱くなっておりますので、おこさまご利用時は気をつけてあげてください。●お客様同士で分け合うことはご遠慮ください。●おこさまゼリーのお持ち帰りはご遠慮ください。●おこさまゼリーの種類、およびトッピングの内容・形状は季節によって変わる場合がございます。●サラダ・スープ・ブレッド・カレー・ライス・ドリンクはご利用いただけますが、アレルギーには十分にご注意ください。

●各バーのご利用時間は、ご注文後2時間までとさせていただきます。●各バーはおお客様同士で分け合うことをご遠慮ください。●ライスは国産米を使用しております。●夜10時以降ご利用のお客様には深夜料金として10%加算させていただきます。●ハンバーグは、すべて調理前のグラム数で表示しています。●ハンバーグは、粗挽きで挽いているため、すじ・軟骨等が入る場合がございます。●写真はイメージです。●鉄板・ソースポット・スープ・うどんのつゆは熱くなっておりますのでご注意ください。●お店によって食器が異なる場合がございますので、ご了承ください。●印刷物の為、実際の色と異なる場合がございます。●お肉の原産地は、係の者に尋ねてください。