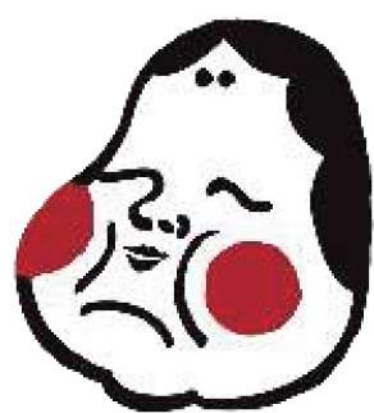




食堂おたふ

平日のみのお得な定食

おたふくの日替わり定食

選べる2つの小鉢付き 1,380円(税込み)

No.452

ご飯
お替わり
無料!

長く愛されてきた、「炒めの鶴」と「揚げの亀」
一度に両方楽しめる【おたふくの日替わり定食】として
パワーアップ! 米自慢の炊き立てご飯と、幸せな時間を



毎日、替ります。(この写真は参考例です。)
別紙「本日のおたふく」をご覧ください。

今回の新メニュー、最も楽しいのはこの小鉢たちかも

新・選べる小鉢レギュラー陣

多古町
ミンさんキムチ

カシミール
黒カレー

地元、鶴之澤養鶏場
プレミアム玉子(紅)
卵黄：琥珀漬け

地元、鶴之澤養鶏場
プレミアム玉子(紅)
卵黄：塩昆布漬け

無限キャベツ
ヤマイチ水産の
釜揚げしらす



本日の串揚げ

気まぐれサラダ

本日の青菜

ヤマイチ水産の
しらすおろし

厚焼き玉子

小鉢単品：各180円

二種の漬け焼き魚定食【週替わり】

日替わり・5種の健康和菜 + 選べる2つの小鉢付き

ご飯
お替わり
無料!

魚・漬け・焼き、を追求したお魚定食を是非一度 1,680円(税込み)

No.453

西京漬け魚を一品・塩麴、白醤油、幽庵などの漬け魚を一品
香ばしく、ふっくら焼いた2種の魚を完全骨取りでご提供。

お今
すー
す番
め!



毎週、替ります。(この写真は参考例です。)
別紙「本日のおたふく」をご覧ください。

当店の顧問管理栄養士(村瀬由真氏)が「毎日、少しでも」と勧める

日替わり・5種の健康和菜

5種の健康和菜
単品：680円



別紙「本日のおすすめ」をご覧ください。

10品目のお楽しみ定食

全品(税込み)

ご飯
お替わり
無料!

主菜に、炊き立て会津ひとめぼれ、あおさの味噌汁
日替わり・5種の健康和菜 + 選べる2つの小鉢付き

No.452

名物の柔らか・ジューシー
豚バラも進化しました。

豚
肉



No.454
豚肉生姜焼き 1,680円

名物
定食
豚肉



No.455
豚肉にんにく焼き 1,680円



No.456
肉野菜炒め 1,580円



No.457
豚肉スタミナ焼き 1,780円



No.458
回鍋肉 1,780円



No.459
豚肉キムチ焼肉 1,780円

鶏肉も衣も一新!



カリッ・サクッ・ジューッ口いっぱいに
広がる旨味姉妹店：日の出屋食堂で
超人気の唐揚げたちです。

鶏
肉



No.460
あごだし和風唐揚げ 1,680円



No.461
にんにく&黒胡椒唐揚げ 1,680円



No.462
チキン南蛮 1,880円



No.463
揚げよだれ鶏 1,780円



No.464
鶏竜田おろしポン酢 1,780円

当店自慢の
もたれないフライ

三ツ星シェフも採用する分子調理
カラッとさが別次元! お試し下さい。
(食事の2時間後、違いが決定的です)

フ
ラ
イ



No.465
大海老フライ 2,180円
贅沢仕込み・タルタルソース



No.466
アジカツ 1,680円
鰯フライ&ひれかつ



No.467
サモナン 1,680円
サーモンフライ&チキン南蛮



No.468
ヒレカツ3種ソース漬け
名古屋味噌
会津ソース
新潟バカタレ
1,680円



No.469
広島県産カキフライ
1,680円



No.470
厚切り豚ロースかつ
1,980円



No.471
豚ロースみぞれかつ
1,980円

ご飯
お替わり
無料!

定食 & ラーメンセット

食べたい定食 + お好みラーメン + そしてご飯お替わり無料
全品1,880円(税込み)



①定食をお選び下さい。

No.472



豚肉生姜焼き



豚肉にんにく焼き



あごだし和風唐揚げ



にんにく唐揚げ



チキン南蛮



揚げよだれ鶏



アジカツ
(鰯フライ&ひれかつ)



サモナン&タルタル
(サーモンフライ&チキン南蛮)

②ラーメンをお選び下さい。

ラーメン大盛りは、+280円(税込み)



醤油
(焼豚煮込みダレ)



味噌
(濃厚札幌系)



塩
(鶏ガラ&天然塩)



四川麻辣
(花山椒と豆板醤の鮮烈)

半ちゃん&ラーメンセット

米自慢おたふくのパラパラ炒飯 + お好みラーメン
(チョレギドレッシングの千キャベサダ付き)



①炒飯をお選び下さい。

全品1,380円(税込み)

No.473

玉子炒飯

地元九十九里にある鶏之澤養鶏の新鮮な卵と
高温焙煎による銀印ごま油の鼻腔を挑発する香り



にんにく炒飯

なんとガーリックオイルで炒め、さらに刻みにんにくを投入
仕上げは、丁寧にローストしたフライドガーリックで決める



②ラーメンをお選び下さい。

ラーメン大盛りは、+280円(税込み)



醤油
(焼豚煮込みダレ)



味噌
(濃厚札幌系)



塩
(鶏ガラ&天然塩)



四川麻辣
(花山椒と豆板醤の鮮烈)

創業時から
名物
ラーメン



肉野菜たっぷり
おたふくラーメン
1,380円
スープ選べます No.474



醤油ラーメン
900円
No.475



味噌ラーメン
900円
No.476



塩ラーメン
900円
No.477

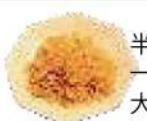


四川麻辣ラーメン
1000円
No.478

半炒飯 No.479
一人前 No.481
大盛り No.482



玉子チャーハン
半炒飯
580円(税込)



にんにくチャーハン
一人前 大盛り
980円(税込) 1280円(税込)

半炒飯 No.480
一人前 No.483
大盛り No.484

大盛りは +280円(税込み)

もう、おたふくのくせに
とは言わせない



独自のふっくら焼き
至福の時間をお約束

一本丸ごと鰻重 2,980円(税込み)

九十九里産ハマグリのお吸い物
厚焼き玉子・本日の青菜、付いてます。

No.488



鰻白焼き西京漬け & 鰻蒲焼き二色丼

厚焼き玉子・本日の青菜、味噌汁付いてます。

1,980円(税込み)

No.489

おたふく
だけの
特別な一品

日本で唯一、おたふくだけの鰻丼

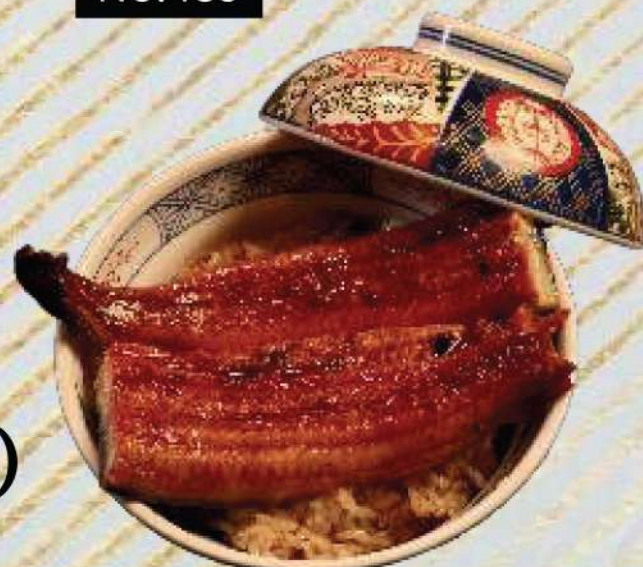
鰻蒲焼き丼(特上)

厚焼き玉子・本日の青菜、味噌汁付いてます。

1,680円(税込み)

No.490

全品ご飯
大盛り
無料!



ご飯
大盛り
無料!

そば・丼セット

そば・うどん + お好きな丼 (焙煎胡麻ドレの千キャベササラダ付き)

全品1,880円(税込み)

①そば・うどんをお選び下さい。

No.485

そば・うどん大盛りは、+280円(税込み)



そば・うどん単品は、全て880円(税込み)



ざるそば



ざるうどん



花そば



花うどん

②丼をお選び下さい。

丼単品は、全て1100円(税込み) 味噌汁付き



豚肉生姜焼き丼



飯岡ヤマイチ水産
釜揚げしらす丼



豚肉にんにく焼き丼



新潟

バカダレひれかつ丼



名古屋

味噌ひれかつ丼



会津

ソースひれかつ丼

そば・鰻丼セット

ご飯
大盛り
無料!

そば・うどん 温・冷選べます。 そば・うどん大盛りは、+280円(税込み)

鰻白焼き西京漬け
& 鰻蒲焼き二色丼

2,480円(税込み)

No.487



鰻蒲焼き丼 (特上)

2,180円(税込み)

No.493



鰻蒲焼き丼 (上：腹)

1,880円(税込み)

No.494



鰻蒲焼き丼 (並：尾)

1,780円(税込み)

No.495



鰻

銀座アスター出身、当店の料理長兼店長の諏訪氏が提供する
(全て税込み価格)

エビチリ

(大5尾) 680円
No.506



エビマヨ

(大5尾) 680円
No.507

「あっ、ありがとう。助かる」
家族が喜ぶ、応援お土産

「とりあえず、これがあれば」
ご自宅用、ご贈り物のおかず

お持ち帰り

【炒め物】

豚肉生蒸焼き ¥680
豚肉にんにく焼き ¥680

【揚げ焼き魚】 定食お持ち帰り

今週の漬け焼き魚
2種セット ¥680
※本格的な味とボリュームが特徴です。

【和惣菜】

4種の和惣菜セット ¥680
（お肉・お魚・お豆腐・お野菜の4種）
おたろくおでしお弁当 ¥280
（お肉・お魚・お豆腐・お野菜の4種）
おでしお弁当 ¥380

【定番揚げ物】

あごだし唐揚げ (10個) ¥880
にんにく唐揚げ (10個) ¥880
天ぷらおでしお弁当 ¥880
（お肉・お魚・お豆腐・お野菜の4種）

【名物揚げ物セット】

さもなん ¥880
あじかつ ¥880
にんかつ ¥880
（お肉・お魚・お豆腐・お野菜の4種）

【本気の中華】

お肉お魚 ¥880
お肉お魚 ¥880
お肉お魚 ¥880
お肉お魚 ¥880

【炒飯】

玉子チャーハン ¥680
にんにくチャーハン ¥680

晩ごはん、晩酌に
お弁当にも、お酒にも

お持ち帰り、
家族の時間をサポートします。

※全て、税込み価格です。
こちらは店内ではお持ち帰りいただけません。
ご了承ください。

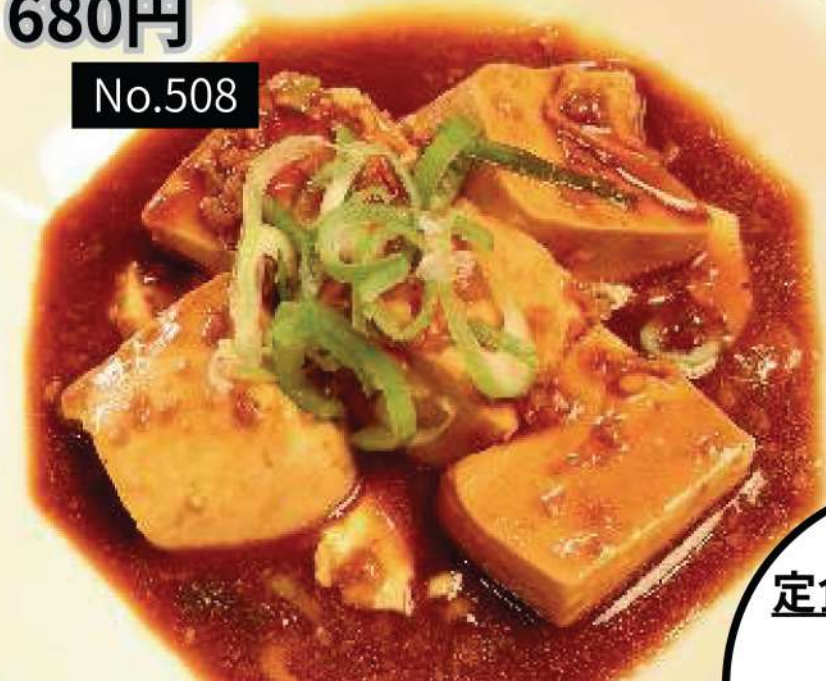
こんな企画を準備しております。

おたふくの中華、大衆店らしい親しみある味わいとお手頃価格で！
(全て税込み価格)

四川麻婆豆腐

680円

No.508



麻婆茄子

680円

No.509



定食にできます

+380円

ご飯（お替わり無料）

あおさの味噌汁

千キャベサラダ

黒酢酢豚

(豚5個) 980円

No.510



酢鶏

(鶏3個) 880円

No.511



えっ、嬉しい。ありがとう。

ちょっと特別な時間を、おすそ分け。

お土産

「名物・おかず」

豚角煮おでん ¥880

ちゅう豆腐 ¥680

●牛すじ入り・デミソース煮込みハンバーグ ¥1,580

【※各名物は、お持ち帰り用とさせていただきます。お持ち帰りには、お持ち帰りの袋をご用意ください。】

「名物・ご馳走井」

ミニ餃子たまご天のせ ¥980

ミニだけど大衆老天井 ¥980

●精進井（海苔巻きおでんおでんおでん） ¥1,680

【※各名物は、お持ち帰り用とさせていただきます。お持ち帰りには、お持ち帰りの袋をご用意ください。】

ごはんは、温かさかたに、お持ち帰り...

ミニでも、お持ち帰り...



お楽しみに

中華好きに愛されている、大人気の点心たちです。

(全て税込み価格)

小籠包

ハーフ(3個) 480円 No.512

一人前(6個) 880円 No.513

10種具の春巻

No.514 1本 280円

No.515 3本 780円

中華肉餃子

ハーフ(3個) 280円 No.516

一人前(6個) 480円 No.517

鹿児島産黒豚大焼売

No.518 ハーフ(3個) 680円

No.519 一人前(6個) 1,280円

(全て税込み価格)

ビールとハイボールのための一品

・豚肉生姜焼き

ミニ 880円

一人前 1280円

・豚肉にんにく焼き

ミニ 880円

一人前 1280円

・肉野菜炒め

1180円

・豚肉スタミナ焼き

1380円

・回鍋肉

1380円

・豚肉キムチ焼肉

1380円

洋食も本気です。

一切の妥協無しの、デミソースをご堪能下さい。
肉の旨味とあふれる肉汁の追求の結果、豚4:牛6です。
食感の遊び心で、煮込みに煮込んだ牛すじ入り。

単品ポテト付き 1,880円

No.520

定食ポテト付き 2,180円

No.521

(全て税込み価格)

トロツと牛すじ入り ハンバーグデミ煮込み

北海道産
皮付きポテト

単品 480円

No.522

おたふく
だけの
特別な一品

ビールとハイボールのための一品

鶏
おと
すフ
すラ
めイ
の
点

- 一 あごだし唐揚げ 980円
ダシ香る揚げ立て、冷めても美味い
- 二 チキン南蛮 1280円
玉子屋さんが、本気だすところなるタルタル
- 三 アジカツ 980円
鰯フライ&ヒレカツ
- 四 サモナン 980円
サーモンフライ&チキン南蛮
- 五 ヒレカツ3種ソース漬け 980円
名古屋みそ・会津ソース・新潟バカタレ

- ・ にんにく唐揚げ 980円
- ・ 揚げよだれ鶏 1280円
- ・ 鶏竜田おろしポン酢 1280円
- ・ 大海老フライ 1580円
- ・ 広島県産カキフライ 980円
- ・ 厚切り豚ロースかつ 1380円
- ・ 豚ロースみぞれかつ 1380円

かね政の煮込みで作る

もつ豆腐

定食にできます

+380円

ご飯（お替わり無料）

あおさの味噌汁

千キャベサラダ



かね政の煮込み
しみしみ豆腐
しゃっきり大根
ころころ玉こんにゃく

たっぷり青ネギと
やげん堀の七味で
どうぞ

680円（税込み）

No.523

飲める一品・お品書き

二種の漬け焼き魚

九八〇円

毎週替わる魚二種を

一つは西京漬け焼き

もう一つは

毎回お楽しみみの

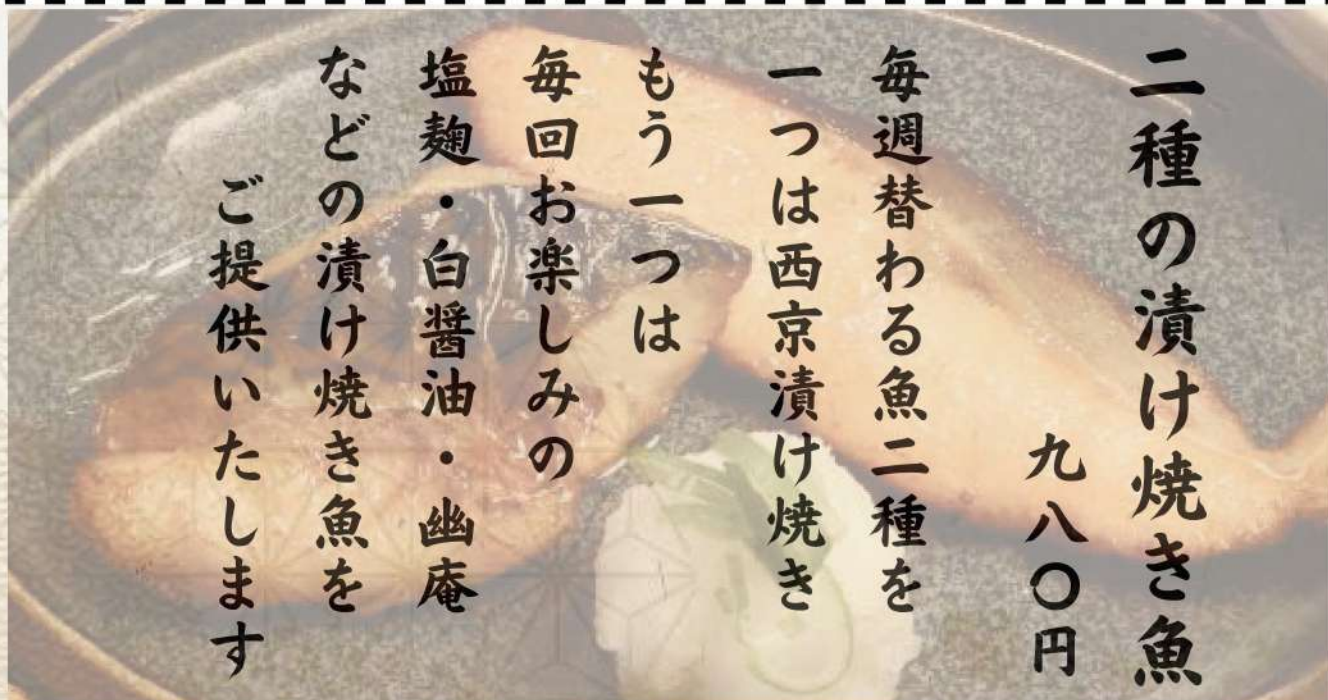
塩麴・白醤油・幽庵

などの漬け焼き魚を

ご提供いたします

（本日のおたふくにて

ご案内しております）



ごろごろ豚バラの

豚角煮おでん

ごろつと豚角煮
鵜之澤養鶏場の【紅】煮卵
汁吸いジャガイモ

880円（税込み）

No.524

定食にできます

+380円

ご飯（お替わり無料）

あおさの味噌汁

千キャベサラダ

おたふく
だけの
特別な一品

飲める一品・お品書き

・天ぷら盛り合わせ

大海老

キス

玉子

かぼちゃ

一二八〇円

・横綱盛り

うなぎ蒲焼き

&

天ぷら盛り合わせ

大海老

キス

玉子

かぼちゃ

一五八〇円

・鰻二色盛り

うなぎ白焼西京漬け

&

うなぎ蒲焼き

一五八〇円

海鮮串揚げ

お試し5本盛り

六八〇円

No.525

- ・海老
- ・鶏ささみチーズ
- ・豚ロース
- ・紅しょうが
- ・うずら

数量限定・売切れ仕舞い

海鮮5本盛り

九八〇円

No.526

- ・本日の魚(西京漬け)
- ・本日の魚(週替わり漬け)
- ・海老
- ・広島県産カキ
- ・アジ大葉



おすすめ10本盛り

一五八〇円

No.527

- ・本日の魚(西京漬け)
- ・本日の魚(週替わり漬け)
- ・海老
- ・広島県産カキ
- ・アジ大葉
- ・海老
- ・豚ロース
- ・うずら
- ・鶏ささみチーズ
- ・紅しょうが

野菜だけ3本盛り

三八〇円

No.528

- ・れんこん
- ・かぼちゃ
- ・じゃがいも

海老だけ3本盛り

四八〇円

No.529



串揚げ最強の付け合わせ
無限キャベツ

銚子産キャベツに合わせるのは
飯岡やマイチ水産の釜揚げしらす
おたふくオリジナルのレシピで
串揚げとともに終わりにきループ
最高のマッチングをお楽しみ下さい

おたふく自慢のもたれない串揚げ

私たちが自信を持ってご提供する
もたれない揚げ物、三ツ星シェフも
採用する素材を包み込む分子調理
カラッとさが別次元！お試し下さい。
(食事の2時間後、違いが決定的です)

(全て税込み価格)

No.530

No.531

No.532

- 小 二八〇円
- 中 四八〇円
- 大 六八〇円

ご注文の目安

串揚げ5本なら
小1個くらいで

ごめんなさい。バラ注文は対応しておりません。

いらっしやいませ

今夜もたくさん飲んで、たくさん召し上がって下さい。

「とりあえず生、それに串揚げと無限キャベツ、あと餃子」

こんなスタートでいかがでしょう。

(ちなみに、漬け魚の串揚げは他ではなかなかありません。自信作です)

ちよい呑み

おたふ

海鮮串揚げ

豚角煮おでん

もつ豆腐