



あなた想いの手作りごはん

MENU **定食**

どこかホッとする定番の和食に、ひと手間、ひと工夫入れたオリジナルメニューの数々
肉・魚野菜もたっぷり
本当の美味しさをおぼんにのせて



P4 | お肉の定食

P6 | お魚の定食

P7 | 熱々!鉄板メニュー

P8 | どんぶり&だし茶漬け

P9 | うどん

P10 | スイーツ

P12 | おこさまセット

P12 | ドリンク

アレルギー物質の使用につきましては別紙で一覧をご用意しております。
右記QRコードよりご確認いただくか、スタッフまでお申し付けくださいませ。

[アレルギー物質一覧表](#) ▶

[カロリー一覧表](#) ▶



How to OBON

種
類
豊
富

おぼんの作り方

ごはん・お味噌汁
おかわり自由



選ぶごはん



白ごはん



または

五穀ひじき
ごはん

野菜や海藻もしっかり

和食の献立に欠かせないお味噌汁や副菜は、野菜や海藻
などを使い、毎日のバランスを美味しくサポートします。

おぼん de ごはん は

色とりどりの手作りにあふれた
バランスの良い食事を
カフェスタイルで提供しています

素材選び、調理にこだわりきちんと手間をかけ
ひとりひとりの“食べたい”に寄り添う
豊富な主菜・副菜、たくさんのトッピング

本当の美味しさに出会ってほしい
あなた想いの食卓です



肉・魚にとんかつだし茶漬けなど、色々選べるうれしいラインナップ。調理方法や食材も種類豊富！いつでも、誰とでも、食べたいメニューを描えています



お肉

手作り
出来立て

鉄板焼



お魚



どんぶり

うどん



だし茶漬け

どんな
定食？

メインのおかず



トッピングもプラスできます

ごはんにも
おかずにも

おかずに Topping



鶏の唐揚げ

2個 +180円



アボカド

1/4個 +100円



とろたく

+280円



真鯛の胡麻ダレ

※タラシも使用しています +380円

おだし
とろろ

+100円

漬け鮭と
山形のだし

+300円

温泉
たまご

+100円

味噌
タルタル
ソース

+50円

大根
おろし

+50円



納豆

+100円

釜揚げ
しらす

+150円

いくら
おろし

+250円

ごはんやおかずにごちよこつと足して自由にかスタマイズをどうぞ！おぼんの定食と相性の良い様々なトッピングをご用意しています



※イメージです



麦富士豚の すりおろし野菜 ソース 1,430円

お肉のついで
温泉たまご
+100円



ジューシーな豚ロース肉に、
人参、たまねぎなどをすりおろした
野菜ソースを合わせました。
栄養バランスの良い定食です。

豚肉と野菜の旨み



ごはん
お味噌汁
おかわり
自由

お肉の定食

お肉のおかず + サラダ・副菜 2品・お味噌汁・お漬物

選べるごはん



白ごはん

五穀ひき
ごはん



鶏の南蛮揚げ 味噌タルタル

1,350円

お肉のついで
アボガド
+100円



鶏の唐揚げと
フライドポテト
(味噌タルタル付き)

600円

ちょい飲みのお供にも!



国産豚肉雪国育ちの
生姜焼き

1,380円



味噌
タルタルソース
+50円



コク旨なすの
肉味噌

1,280円



温泉たまご
+100円



五穀ひじきと
豆腐のハンバーグ
野菜あん

1,200円



ごろごろ根菜と
鶏肉の黒酢
ソース

1,350円



TOPIC
01 人気の味をご家庭で

おぼん®はなし
「おぼん de ごはん」の
定番人気商品が、
ご家庭でもお楽しみいただける
商品になりました



にんじん・たまねぎなど、たっぷりの野菜に
ガーリックをきかせた「おぼん de ごはん」の
人気ドレッシングです。

おぼん de ごはん
すりおろし野菜
ドレッシング

300ml 680円



5種類の穀物に
ほんのり甘く味付けした
ひじきをブレンド。
あたかごに混ぜるだけで
簡単に美味しくいただけます。

おぼん de ごはん
五穀ひじき
混ぜごはんの素

330円



野菜たっぷり豚肉の
クリーミーカレー鍋

1,430円



お食事と一緒にごセットどうぞ！

■お食事をお召し上げの方のみ追加料金でご注文いただけます。

ドリンク
セット

+200円

Drink

下記よりお選びください

- コーヒー (ホット・アイス)
- 紅茶 (レモン・ミルク)
- アイスティ (レモン・ミルク)
- アイスウーロン茶
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース
- カルピス



ミニ
デザート

+250円

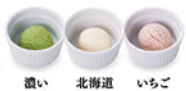
Sweets

抹茶
わらびもち白玉
あんみつ紅茶シフォンと
カスタードクリーム

ミニ
アイス

+150円

Sweets

濃い
抹茶北海道
牧場の
ミルクいちご
ミルク

ふつくらやわらか



脂ののっためかじきをはちみつを加えた生姜ダレに絡めました。ご飯の進むおかずです。

めかじきの はちみつ生姜 照り焼きソース

1,580円



お魚のトッピング
味噌
タルタルソース
+50円



ごはん
お味噌汁
おかわり
自由

お魚の定食

お魚のおかず + サラダ・副菜 2品・お味噌汁・お漬物

選べるごはん



白ごはん

五穀ひじき
ごはん



びんちょうまぐろのレアカツ
おろしぼん酢

1,460円



カラスガレイの
西京味噌バター焼き

1,380円



ホッケの
明太マヨ焼き

1,380円



赤魚の唐揚げ
湯葉あんかけ

1,280円



とろサバの唐揚げ
トマト油淋鶏ソース

1,180円



サーモンの 生姜醤油ソース

1,580円



お刺身でも食べられるサーモンを
大きめにカットし、鉄板で焼き上げ
生姜醤油のソースとバターを合わせました。
鮭より身が柔らかく、旨みがたっぷりです。

旨み引き立つ

今日の気分は？
出来立ての
熱々が旨い

※鉄板が熱いためご注意ください。

ごはん
お味噌汁
おかわり
自由

熱々! 鉄板メニュー

鉄板のおかず + サラダ・副菜2品・お味噌汁・お漬物

選べるごはん



白ごはん

五穀ひじき
ごはん



たっぷりの牛肉に、
春雨や豆もやしなどを
一緒に甘辛く
ブルコギ風に
炒めました。

牛肉の スタミナブルコギ風炒め

1,530円



ぷっくら
ジュシー



鶏もも肉を
塩ダレに漬け込み、
明太マヨと
チーズをのせて
鉄板で焼き上げました。

鶏の明太マヨチーズ焼き

1,480円



※お食事をお召し上げの方のみ追加料金でご注文いただけます。

お食事と一緒にセットどうぞ!

ドリンク
セット

+200円

Drink

下記よりお選びください

- コーヒー (ホット・アイス)
- 紅茶 (レモン・ミルク)
- アイスティ (レモン・ミルク)
- アイスウーロン茶
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース
- カルピス

ミニ
デザート

+250円

Sweets



抹茶
わらびもち

白玉
あんみつ

紅茶シフォンと
カスタードクリーム

ミニ
アイス

+150円

Sweets



抹茶
アイス

北海道
牧場の
ミルク

いちご
ミルク

おぼん de どんぶり

丼ぶり + サラダ・お味増汁・お漬物

彩り鮮やか海の幸



真鯛、とろたく、サーモン、いくら、しらすを贅沢にのせた海鮮丼です。



お味増汁
アボガド +100円

贅沢! 海の幸丼 1,430円



サーモンといくらのアボカド丼

1,280円



国産牛肩ロースの焼肉丼 とろろ添え

1,590円

黄金だし

おぼん de だし茶漬け

白ごはん・出汁・薬味・副菜2品・お漬物



昆布といりこのうま味に、鰹節、宗田節、鯖節で出汁をとり、更に雞ガラスープを加えて、焼き塩、酒、白醤油などで味をととのえた、オリジナルの出汁です。



新鮮な「真鯛」に濃厚なナッツ入りの胡麻ダレを合わせました。



旨み引き立つ

※ナッツ類を使用しています。

真鯛の胡麻ダレだし茶漬け 1,280円



漬け鮭と山形のだしのだし茶漬け

1,180円



うなぎのひつまぶし風だし茶漬け

1,430円



海鮮ひつまぶし風だし茶漬け

1,380円

※「山形のだし」…きゅうりやなすなどの野菜を刻んで、漬漬けにした山形の郷土料理です。

おぼん de うどん

小麦と塩と水だけで作った
のどごしのよいもちもち麺は
オリジナルうどんメニューによく合います。

味わい豊か

お好きなうどん + 選べる小丼(3種より)・お漬物

1 うどんをお選びください

2 小丼をお選びください



漬け鮎と
山形のだし丼

釜揚げしらす
とろろ丼

とろたく丼

赤ワインを加えた
コク深いわり下と、
牛肉の旨みたっぷり
の
すき焼きうどんです。

牛すき鍋焼き
うどん 1,580円



うどん大盛り(1.5倍)は +110円
うどん単品は -360円



冷

釜揚げしらすの
明太うどん

1,380円



豚肉の
クリーミーカレーうどん

1,480円



豚肉と茄子の
つけうどん

1,280円



濃厚胡麻ダレ
つけうどん

1,100円



お食事とご一緒にセットどうぞ!

ドリンク
セット

+200円

Drink

下記よりお選びください

- コーヒー (ホット・アイス)
- 紅茶 (レモン・ミルク)
- アイスティ (レモン・ミルク)
- アイスウーロン茶
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース
- カルピス

ミニ
デザート

+250円

Sweets



抹茶
わらびもち

白玉
あんみつ

紅茶シフォンと
カスタードクリーム

ミニ
アイス

+150円

Sweets



濃い
抹茶

北海道
牧場の
ミルク

いちご
ミルク

TOPICS
02 だし茶漬けの「出汁」

おぼん はなし
和食屋の本格的な
黄金だし

昆布といりこのうま味に、鰹節、宗田節、鰯節で出汁をとり、更に鶏ガラスープを加えて、焼き塩、酒、白醤油などで味をととのえた、オリジナルの出汁です。

グループ店舗



だし茶漬げえん

<https://byo.co.jp/dashichazuke-en/>



おだしうどん かかや

<https://byo.co.jp/kakaya/>



■お食事をお召し上げの方のみ追加料金でご注文いただけます。

和 sweets!

自家製

食後のひとときや
カフェタイムに、
ホッと和める
おぼん特製の
「和スイーツ」を。



あんみつ 和素材アイスを使ったクリームあんみつ



濃い抹茶
アイス

いちご
ミルク
アイス

抹茶わらびもち
クリームあんみつ
580円

苺クリーム
あんみつ 580円

和素材の自家製アイス



牛乳本来の味が楽しめるアイス
北海道牧場のミルクアイス 380円

抹茶の香り高いアイス
濃い抹茶アイス 380円

牛乳にいちごを加えた甘酸っぱいアイス
いちごミルクアイス 380円

しっとり バスクチーズケーキ

780円



やわらかく仕上げた
甘さひかえめで濃厚な
バスクチーズケーキです



口どけふわわり

おぼん no ケーキ

おぼんオリジナルのケーキです



サクサクのパイに
甘酸っぱいりんご煮を合わせ、
香ばしく焼いたアップルパイに
ミルクアイスをのせました。

あったかアップルパイ
on the ミルクアイス

860円



クッキー生地にかりんとうを加えた
ざくざく食感のシュークリームに
カスタードといちごを合わせました。

かりんとうの
ざくざくシュー

830円



しっとり濃厚に仕上げた。
抹茶とチョコのテリリーヌです。

濃厚抹茶

チョコレートテリリーヌ

780円



小麦粉を使用せず、卵と米粉を使用した
しっとりふわふわのグルテンフリーに
こだわったシフォンケーキです。

ふわふわお米の
紅茶シフォンケーキ

780円



グルテン
フリー

お食事とご一緒にセットどうぞ！

■お食事をお召し上げの方のみ追加料金でご注文いただけます。

ドリンク
セット

+200円

Drink

下記よりお選びください

- コーヒー (ホット・アイス)
- 紅茶 (レモン・ミルク)
- アイスティ (レモン・ミルク)
- アイスウーロン茶
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース
- カルピス

ミニ
デザート

+250円

Sweets



抹茶
わらびもち

白玉
あんみつ

紅茶シフォンと
カスタードクリーム

ミニ
アイス

+150円

Sweets



濃い
抹茶

北海道
牧場の
ミルク

いちご
ミルク



おぼん de おこさまセット

おぼん de
おこさまランチ
790円

ハンバーグ
揚げ唐揚げ
フライドポテト
ゼリーなど

みんなのすきな味のいっしょ!!!

おぼんジュース
りんご
みかん
カルピス



おこさまうどんセット 730円

おこさまうどん 単品 450円

※うどんのみ

おこさまパンケーキセット

730円



フライドポテト

※どなたでもご注文いただけます

300円

Kids Drink

おこさまカルピス 単品 +150円

おこさまりんごジュース 単品 +150円



DRINK

お飲み物



ブレンドコーヒー	350円	いちご牛乳	400円	紅茶(レモン・ミルク)	350円
アイスコーヒー	350円	グレープフルーツジュース	350円	アイスティ(レモン・ミルク)	350円
カフェ・ラテ(ホット・アイス)	380円	アップルジュース	350円	アサヒスーパードライ(小瓶)	530円
カフェ・カプチーノ(ホット)	380円	カルピス	350円	ノンアルコールビール ドライゼロ	450円
カフェ・モカ(ホット・アイス)	380円	ジンジャーエール	350円	レモンサワー	450円
		コーラ	350円	ウーロンハイ	450円
		アイスウーロン茶	300円		