※小学生以下のお子様が対象です。

Kids MENU

おぼんdeおこさまセット

選べる! 白ごはん または 五穀ひじきごはん

選べる! りんご または カルピス

おぼんde おこさまランチ
810円 (税込890円)

ハンバーグ 鶏の唐揚げ フライドポテト ゼリーなど

みんなのすきなものしっぽい!!

おこさまうどんセット 746円 (税込820円)

おこさまうどん 単品 419円 (税込460円)
※うどんのみ

おこさまパンケーキセット
710円 (税込780円)

フライドポテト 319円 (税込350円)
※どなたでもご注文いただけます

Kids Drink おこさまカルピス 単品 +137円 (税込150円) おこさまりんごジュース 単品 +137円 (税込150円)

DRINK お飲み物

ブレンドコーヒー	364円 (税込400円)	いちご牛乳	364円 (税込400円)	紅茶 (レモン・ミルク・ストレート)	319円 (税込350円)
アイスコーヒー	364円 (税込400円)	グレープフルーツジュース	319円 (税込350円)	アイスティ (レモン・ミルク・ストレート)	319円 (税込350円)
カフェ・ラテ (ホット・アイス)	410円 (税込450円)	アップルジュース	319円 (税込350円)	アサヒスーパードライ (小瓶)	500円 (税込550円)
カフェ・カプチーノ (ホット)	410円 (税込450円)	カルピス	319円 (税込350円)	ノンアルコールビール ドライゼロ	455円 (税込500円)
カフェ・モカ (ホット・アイス)	410円 (税込450円)	ジンジャーエール	319円 (税込350円)	レモンサワー	437円 (税込480円)
		コーラ	319円 (税込350円)	ウーロンハイ	437円 (税込480円)
		アイスウーロン茶	273円 (税込300円)		

おぼんdeごはん 定食&CAFE

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

お店で手作り作りたて

GRAND MENU 定食 カフェ

Teisyoku and Cafe

あなた想いの手作りごはん

Line up

P4	お肉の定食
P6	お魚の定食
P7	熱々!鉄板メニュー
P8	コンボ定食&どんぶり
P9	うどん
P10	スイーツ
P12	おこさまセット・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・
カロリー一覧表はこちらから

How to OBON

種類豊富 おぼんの作り方

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・魚にうどんなど、
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揃えています。

お肉

鉄板焼

手作り
出来立て

お魚

どんぶり

うどん

コンボ定食

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

ごはんやおかずにちょこっと足して
自由にカ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。

おかずに Topping

鶏の唐揚げ
2個 +273円（税込300円）

アボカド
1/4個 +137円（税込150円）

温泉たまご
+137円（税込150円）

味噌タルタルソース
+46円（税込50円）

大根おろし
+46円（税込50円）

ごはんに Topping

とろたく
+273円（税込300円）

サーモン
+319円（税込350円）

おだしとろろ
+137円（税込150円）

納豆
+91円（税込100円）

釜揚げしらす
+137円（税込150円）

漬け鮪と山形のだし
+319円（税込350円）

※イメージです

どんぶりや定食の最後にお出汁をかけて。

だし茶漬けえんのお出汁
+91円（税込100円）

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。

鶏肉の旨み

鶏もも肉をにんにくの入った醤油だれに漬けこんで唐揚げにしました。
白味噌としば漬けの入ったタルタルが人気の秘密です。

鶏の南蛮揚げ 味噌タルタル

1,346円
（税込1,480円）

おすすめトッピング
アボカド
+137円
（税込150円）

ちょい飲みのお供にも！

鶏の唐揚げとフライドポテト
（味噌タルタル付き）
591円（税込650円）

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 または 五穀ひじきごはん（味付き）
ごはん・お味噌汁 おかわり自由

だし茶漬け えんのお出汁
+91円
（税込100円）

麦富士豚のすりおろし野菜ソース

1,437円
（税込1,580円）

おすすめトッピング
温泉たまご
+137円
（税込150円）

おぼんのはなし
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、鯖節で出汁をとり、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。

国産豚肉雪国育ちの生姜焼き

1,391円
（税込1,530円）

おすすめトッピング
味噌タルタルソース
+46円
（税込50円）

シビ辛厚揚げと南瓜のマーボー

1,346円
（税込1,480円）

おすすめトッピング
温泉たまご
+137円
（税込150円）

五穀ひじきと豆腐のハンバーグ野菜あん

1,228円
（税込1,350円）

ごろごろ根菜と鶏肉の黒酢ソース

1,346円
（税込1,480円）

TOPICS 01 人気の味をご家庭で

おぼんのはなし

「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

人参・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
630円（税込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。あたたかいご飯に混ぜるだけで簡単にお楽しみいただけます。

えん麦 / 煎り米 / もちあわ / キヌア / うるちひえ

おぼんdeごはん
五穀ひじき混ぜごはんの素
306円（税込330円）

贅沢！黒毛和牛のすき焼き鍋

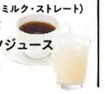
1,800円
（税込1,980円）

コク深いわりしたと、黒毛和牛をたっぷり使った贅沢なすき焼き鍋です。

■お食事をお召し上がりの方のみ追加料金でご注文いただけます。

お食事とご一緒にセットでどうぞ！

ドリンクセット
+228円
（税込250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・ストレート）
- アイスティ（レモン・ミルク・ストレート）
- 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
+228円
（税込250円）
Sweets

抹茶わらびもち / 白玉あんみつ / 長崎カステラいちごソース

ミニアイス
+137円
（税込150円）
Sweets

濃い抹茶 / 北海道牧場のミルク / いちごミルク

※写真はイメージです。※価格は税込みです。※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。表紙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。

※鉄板が熱いためご注意ください。

旨み引き立つ

サーモンの生姜醤油ソース

1,500円
(税込1,650円)

お刺身でも食べられるサーモンを店内でカットし、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。

今日の気分は？
出来立ての
熱々が旨い

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　または　五穀ひじきごはん（味付き）
ごはん・お味噌汁 おかわり自由

だし茶漬けえんのお出汁
+91円
(税込100円)

牛肉のスタミナプルコギ風炒め

1,437円
(税込1,580円)

たっぷりの牛肉に、春雨や豆もやしなどを一緒に甘辛くプルコギ風に炒めました。

ぷっくらジューシー

三元豚かつのみぞれ煮

1,437円
(税込1,580円)

三元豚を使ったとんかつを、あまからわりしたでさっとみぞれ煮に。ごはんが進むボリュームおかずです。

■お食事をお召し上がりの方のみ追加料金でご注文いただけます。

お食事とご一緒にセットでどうぞ！

ドリンクセット +228円 (税込250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・ストレート）
- アイスティ（レモン・ミルク・ストレート）
- 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 +228円 (税込250円) Sweets
抹茶わらびもち　白玉あんみつ　長崎カステラいちごソース

ミニアイス +137円 (税込150円) Sweets
濃い抹茶　北海道牧場のミルク　いちごミルク

※写真はイメージです。※価格は税込みです。※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。表紙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。

外はサクサク 中はレアで

びんちょうまぐろのレアカツおろしぽん酢

お刺身用の新鮮なびんちょうまぐろを、店舗で1つ1つ丁寧にパン粉付けし、中がレアな状態でサクッと揚げました。

1,473円
(税込1,620円)

おすすめトッピング
味噌タルタルソース +46円 (税込50円)

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　または　五穀ひじきごはん（味付き）
ごはん・お味噌汁 おかわり自由

だし茶漬けえんのお出汁
+91円
(税込100円)

赤魚の唐揚げ湯葉あんかけ

1,255円
(税込1,380円)

ホッケの明太マヨ焼き

1,300円
(税込1,430円)

カラスガレイの醤油こうじバター焼き

※骨がついています。

1,437円
(税込1,580円)

とろサバの唐揚げ油淋鶏ソース

1,228円
(税込1,350円)

めかじきのはちみつ生姜照り焼きソース

1,473円
(税込1,620円)

コンボ定食

お肉のおかず＋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　または　五穀ひじきごはん（味付き）
ごはん・お味噌汁 おかわり自由

だし茶漬けえんのお出汁 +91円（税込100円）

鶏の南蛮揚げ＋銀鮭の塩こうじ焼き定食

1,573円（税込1,730円）

国産豚の生姜焼き＋とろサバの唐揚げ 油淋鶏ソース

1,573円（税込1,730円）

おぼん de どんぶり

丼ぶり＋サラダ・お味噌汁・お漬物

彩り鮮やか 海の幸

鮪、とろたく、サーモン、しらすを贅沢にのせた海鮮丼です。

おすすめトッピング アボカド +137円（税込150円）

贅沢！海の幸丼　1,391円（税込1,530円）

おすすめトッピング 温泉たまご +137円（税込150円）

サーモンとアボカド丼

1,255円（税込1,380円）

おすすめトッピング 温泉たまご +137円（税込150円）

国産牛肩ロースの焼肉丼 とろろ添え

1,500円（税込1,650円）

だし茶漬けえんのお出汁 +91円（税込100円）

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。

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。

お好きなうどん ＋ 選べる小丼（4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

漬け鮪と山形のだし丼　釜揚げしらす とろろ丼　とろたく丼　サーモン丼

うどん大盛り（1.5倍）は +137円（税込150円）
うどん単品は −328円（税込360円）

味わい豊か

コク深いわりしたと、黒毛和牛の旨みたっぷりのすき焼きうどんです。

黒毛和牛のすき焼き鍋うどん

1,619円（税込1,780円）

冷

釜揚げしらすの明太うどん

1,300円（税込1,430円）

ごぼうのかき揚げうどん

1,346円（税込1,480円）

牛肉と茄子のつけうどん

1,300円（税込1,430円）

冷

ねばとろつけうどん

1,228円（税込1,350円）

TOPICS 02 だし茶漬けの「出汁」

おぼんのはなし

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、鯖節で出汁をとり、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

だし茶漬けえん
https://byo.co.jp/dashichazuke-en/

おだしうどん かかや
https://byo.co.jp/kakaya/

お食事とご一緒にセットでどうぞ！

■お食事をお召し上がり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 +228円（税込250円）
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・ストレート）
- アイスティ（レモン・ミルク・ストレート）
- 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

Drink

ミニデザート +228円（税込250円）

抹茶わらびもち　白玉あんみつ　長崎カステラいちごソース

Sweets

ミニアイス +137円（税込150円）

濃い抹茶　北海道牧場のミルク　いちごミルク

Sweets

※写真はイメージです。※価格は税込みです。※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。表紙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。

自家製 和Osweets!

食後のひといきや
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

抹茶わらびもち
クリームあんみつ
528円
(税込580円)

お芋クリーム
あんみつ
528円
(税込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 346円 (税込380円)

抹茶の香り高いアイス
濃い抹茶アイス 346円 (税込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 346円 (税込380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。

しっとりバスク チーズケーキ

710円 (税込780円)
ハーフサイズ 364円 (税込400円)

口どけふわり

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。

ミルクアイス on the アップルパイ

782円 (税込860円)

しっとりカステラに
あずきといちごソース、
ホイップを合わせました。

長崎カステラいちごソース

528円 (税込580円)

しっとりと濃厚に仕上げた、
抹茶とチョコレートのテリーヌです。

濃厚抹茶チョコレートテリーヌ

710円 (税込780円)
ハーフサイズ 364円 (税込400円)

しっとりバスクチーズケーキ・
濃厚抹茶チョコレートテリーヌの
2種類がお楽しみいただけます。

ハーフ2種盛り

しっとりバスクチーズケーキ&濃厚抹茶チョコレートテリーヌ
800円 (税込880円)

■お食事をお召し上がりの方のみ追加料金でご注文いただけます。

お食事とご一緒にセットでどうぞ！

ドリンクセット +228円 (税込250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・ストレート)
- アイスティ (レモン・ミルク・ストレート)
- 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 +228円 (税込250円) Sweets

抹茶わらびもち / 白玉あんみつ / 長崎カステラいちごソース

ミニアイス +137円 (税込150円) Sweets

濃い抹茶 / 北海道牧場のミルク / いちごミルク

※写真はイメージです。※価格は税込みです。※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。表紙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。