

海の恵み

恵曇漁港直送！明神丸

島根底曳き 地魚

本日のおとく

つくり盛合せ



いろいろあります!!

本日のオススメいろいろあります

とりあえずおばんざい



おおきに屋にきたらコレ!!

おばんざい盛合せ

1200 (税込1320)

枝豆 430 (税込473)

冷奴 430 (税込473)

トマトスライス 550 (税込605)

きゅうり一本浅漬け 480 (税込528)



サバ燻製入り 半熟卵イクラのせ

ポテトサラダ 680 (税込748)

サラダ



出雲の醤油と一番ダシのオリーブオイルドレッシング

創業以来絶大な人気を誇る弊社自慢のドレッシング。
月間 600 本ほど売れてます!!

大人気の和風ドレッシング!!

山盛りキャベツの特製和風サラダ

当店オリジナル「特製一番ダシとオリーブオイルのドレッシング」で

おおきに屋のシーザーサラダ

パルミジャーノチーズたっぷり自家製ドレッシング

小 750 (税込825)

中 950 (税込1045)

小 750 (税込825)

中 900 (税込1045)



逸品



おおきに屋名物

長芋を月間約100キロ口使用している創業以来変わらぬ
秘伝の味と品質はヤミツキになります。

長芋のフライドポテト

880円(税込968)

島根浜田名産



赤てん

680 (税込748)

野菜やフルーツなどのオリジナルたれに漬込んでます

大山鶏の唐揚げ

3個 690 (税込759)

5個 1150 (税込1265)

自家製タルタルに甘酢が美味です

大山鶏チキン南蛮

タルタルソース

880 (税込968)

チーズと磯の香りがベストマッチ

エビとベーコンの

クリームチーズいそべ揚げ

780 (税込858)

じっくり揚げた鶏皮煎餅

鶏皮ねぎポン酢

パリパリ揚げ

680 (税込748)

自慢の炉端焼き

人気No1のお値打ち品!! おまかせ

本日のおまかせ串焼き盛合わせ5串

1200 (税込1320)

砂ずり (たれ・塩・お引ポン酢) 260 (税込286)

ねぎま (たれ・塩・お引ポン酢) 260 (税込286)

手羽 (たれ・塩・お引ポン酢) 280 (税込319)

つくね (たれ・塩・お引ポン酢) 260 (税込286)

ぼんじり (たれ・塩・お引ポン酢) 260 (税込286)

皮 (たれ・塩・お引ポン酢) 260 (税込286)

きも (たれ・塩・お引ポン酢) 260 (税込286)

各1本



ハラミ部分で柔らかさと旨み抜群です

牛サガリ炭火焼き

120g 1480 (税込1628)

自家製ねぎ油でどうぞ

厚切り牛たん炭火焼き

100g 1480 (税込1628)

だいせんとり

大山鶏



旨みと柔らかさがある肉質はシンプルに炙り焼きで

大山鶏もも炙り焼き

150g 1480 (税込1628)



ごはんもん

電炊きした島根「きぬむすめ」使ってます!!

おいでやすおきに屋では、「甘み・ねばり・うまみ」のバランスが良く
一粒が大きいのが特徴の島根産「きぬむすめ」を電(おくど)の羽釜
で炊き上げております。

きぬむすめ

白ごはん 小 260 (税込286) 中 360 (税込396) 大 460 (税込506)

焼きおにぎり甘味噌添え 1個 480 (税込528)

鶏そぼろと高菜の石焼まぜごはん 880 (税込968)

宍道湖産しじみ味噌汁 480 (税込528)

磯のりぶっかけ貝の炊き込みご飯おにぎり

貝めしおにぎり



イクラのせ 680 (税込748)

秘伝の特製タレで焼きあげます

炭焼き 大山豚重 1000 (税込1100)

秘伝の一杯



肉がきめ細かくやらかさと旨み
がある「鳥取県産大山豚ゴールド」
の肩ロースを赤ワインを使った
秘伝の甘辛い醤油ダレを
炭火で焼き上げてます

昆布だし茶漬け 700 (税込770) どれか1つ

・焼き鮭とイクラ

・炙り明太子と高菜

・釜揚げしらすと南高梅

甘味

わらび餅と抹茶アイス 580 (税込638)

バニラと抹茶アイス盛り 450 (税込495)

温かいフォンダンショコラ with バニラアイス 680 (税込748)



自家製ティラミス by PASTA FACTORY 700 (税込770)