

ここからお料理いろいろ

海の恵み 東雲漁港直送！明神丸 大根島入江直送！義明丸

本日のおとくな

いろいろあります！！

売切れ御免の本日の

つくり盛合せ



おつまみ 貝のあっさり旨煮

☆本日のオススメよりご覧ください

とりあえず

おばんざい盛合せ

本日のお得な手作りお惣菜です 600



いろいろお野菜たっぷり！！

自家製バーニヤカウダ

ソースはヤミツキですよ

おおきに屋農園

バーニヤカウダ

880

枝豆

300

冷奴

380

大豆の旨みたっぷりの安来産

炙りエイヒレ

550

自家製ぬか漬け盛り

480



特製一番ダシとオリーブオイルの
ドレッシング

1本 500円 200ml



創業以来絶大な人気を誇る
弊社自慢のドレッシング
どこにも売ってません。。。
直営店舗とホームページ
のみの販売にも関わらず
月間600本程売れて
ます。是非ご家庭でも
いかがですか

サラダ

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

小 500

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」使用の大人気サラダ

中 680

ぼちぼちのシーザーサラダ

小 500

アンチビチーズの自家製ドレッシングには生ハムとアクセントに揚げじゃこで

中 680

上記価格は全て税別です

白慢の炉端焼き

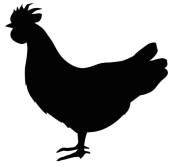
お得な特選おまかせ **炉端の肉盛り** 300g以上 1980

お値打ちの肉盛り ガッツリ食べてもよし 皆でシェアしてもよし
色々な種類のお肉を盛合せでどうぞ

だいせんどり

大山鶏もも炭火炙り焼き

旨みと柔らかさがある肉質が特徴



100g (1人前〜) 680

200g (2〜3人前) 980

300g (3人前〜) 1380

豚



イベリコ豚肩ロース

炭火炙り焼き

赤身と脂のバランスがたまりません

100g (1人前〜) 800

200g (2〜3人前) 1580

牛 牛サガリ炭火炙り焼き

ハラミの一部で旨み抜群の赤身肉です



100g (1人前) 880

200g (2〜3人前) 1680

厚切り牛タン炭火炙り焼き

イチオシ!! ねぎ油でどうぞ 100g (1人前) 880 200g (2〜3人前) 1680

羊 子羊もも肉

炭火炙り焼き

柔らかくクセもなく美味



100g (1人前) 780

200g (2〜3人前) 1480

合鴨ロースの

ねぎま串

鴨



(たれ・塩・ねぎ油) 1本 380

脂のりがよくクセもない合鴨です

いろいろ

串焼き

各1本

お得なおまかせ

串焼き盛合せ5串 880

ねぎま (たれ・塩・おろしポン酢) 200

砂ずり (たれ・塩・おろしポン酢) 200

皮 (たれ・塩・おろしポン酢) 200

キモ (たれ・塩・おろしポン酢) 200

大手羽 (たれ・塩・おろしポン酢) 280

ハツ (たれ・塩・おろしポン酢) 220

梅しそ豚巻き 280

アスパラ豚巻き 280

つくね (たれ・塩・おろしポン酢) 200

チーズバーコン巻 280

上記価格は全て税別です

おおきに屋名物

長芋を月間約100キロ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

680円

秀逸料理



揚げもん

鶏なんこつ唐揚げ
コリコリサクサク黒胡椒風味で
550

お豆腐の
揚げ出し
550

鶏皮ネギポン酢
パリパリ揚げ
じっくり揚げた鶏皮煎餅
550

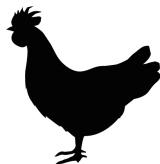
トリュフとは、キャビア・フォアグラとともに世界三大珍味
といわれ地中で育つキノコの種類です。その独特の
芳香な香りを楽しめます。

パルメザンチーズかけ

トリュフ風味の
フライドポテト 580



だいせんとり
大山鶏



名水を育む山陰の秀峰大山の
麓で飼育された銘柄鶏です

野菜やフルーツなどのオリジナルたれに漬込んでます

大山鶏のからあげ

3個 約120g 500 5個 約200g 780

大山鶏のチキン南蛮タルタルソース
自家製タルタルに甘酢が美味です 680

島根浜田名産



赤てん
580

出し巻き玉子

ご注文後お作りします 普通 600

出来立てをご用意 葱入り 680

上記価格は全て税別です

ごはんもん



7年連続 特A

北海道「ゆめぴりか」使ってます!!

おおきに屋ぼちぼちでは、炊きあがりやつやがあり美しく
味は程よい粘りと風味豊かな甘みがある「ゆめぴりか」を
竈（おくど）の羽釜で炊き上げております。

ゆめぴりか

白ごはん

小 250

中 350

大 400

特製かつ丼

780

塩おむすび 三種の香物付 450

焼きおにぎり甘味噌添え 480

秘伝の一杯

おおきに屋 名物!!

北海道「ゆめぴりか」使用
米はもちろん電炊き
炭火で焼き上げる
蒲焼のように
甘辛い醤油ダレを
赤ワインを使った秘伝の
イベリコ豚肩ロースに
濃厚な肉と脂の旨味がある

秘伝の特製タレで焼きあげます

炭焼き
イベリコ豚重

780



石焼 牛しぐれ 卵をかけてお召上がりください
ガーリックチャーハン 780

宍道湖産しじみ味噌汁 400

昆布だし茶漬け

たっぷり岩のり 550

牛しぐれ煮 580

高菜漬け 550

南高梅干し 550

焼き鮭 580

炙り明太子 580



甘味

わらび餅と抹茶アイス 黒蜜たっぷり 450

バニラと抹茶アイス 300

温かいフォンダンショコラ with バニラアイス 500

揚げたて!!

さつまいもスティック はちみつバター 480



おおきに屋 ぼちぼちでは基本すべてが手作り。

季節感ある旬のおすすめも人気です。

なっとくのお店を目指してぼちぼちやっています。

上記価格は全て税別です