

炙串焼 おばんざい

お下やす
おおき屋

おいでやす。京都弁で「ようこそいらっしゃいませ」という意味で使われます。

おおきに。京都弁で「ありがとうございます」という意味で使われます。

享保九年、五代松江藩主「松平宣維」に公家の息女「岩姫」が降嫁された際、京の都を懐かしみ京風の町並みを作ったのがここ「京店」の始まり。時代を経て新たに京都の風が吹き込みます。

炙り串焼きのシンプルな調理法で、食材本来の旨味とおいさが味わえます。

またおばんざい風変わり串焼きのバラエティーにとんだお料理の数々は、

熟成たれや、ミネラルたっぷりの塩、黒七味と山椒で味わっていただけます。

串もん

各一本

人気No.1のお値打ち品!!

本日のお得な串焼き盛合わせ6串 880

かしわ 味付けをお選び下さい 各一本

- ・もも (たれ・塩・おろしポン酢) 160
- ・なんこつ (たれ・塩・おろしポン酢) 150
- ・砂ずり (たれ・塩・おろしポン酢) 150
- ・テール (たれ・塩・おろしポン酢) 160
- ・ねぎま (たれ・塩・おろしポン酢) 160
- ・つくね (たれ・塩・おろしポン酢) 170
- ・かわ (たれ・塩・おろしポン酢) 150
- ・手羽 (たれ・塩・おろしポン酢) 170

串焼きいろいろ 各一本

- Ⓢ・肉うどん!! 300
うどんを牛肉で巻いた甘辛付け焼き味!!
- Ⓢ・きつねうどん!! 300
うどんを甘きつねで巻いたモチモチ食感!!
- Ⓢ・京生麩田楽 280
胡麻、あわ、よもぎの三種類。京都産。
- ・アスパラベーコン巻 200
相性抜群。
- ・焼きカマンベールチーズ 250
トロトロ熱いのでお気をつけて!!
- ・モッツアレラチーズのベーコン巻 280
とろ〜りチーズがヤミツキ!!

九条わさ

たっぷり 野菜の串焼

金時大根

各一本 150

- ・しろねぎ塩焼
通称“いかだ”
- ・エリンギ塩焼
やっぱり塩でしょう。
- ・しいたけおろしポン酢
たっぷりのおろしポン酢でどうぞ。
- ・焼なす生姜醤油
たっぷりカツオ節と生姜です。
- ・焼オクラ梅かつお
さっぱりねばねば!!

海の幸の宝庫!!

島根日本海



島根日本海は、対馬暖流による「日本海固有水」と「底部冷水」が存在するために県内で水揚げされる魚介類の豊富さは、日本近海でも有数です。

当店では、漁港や市場から新鮮で旬の魚を直接仕入れしております。

おつくりはもちろん、焼き鳥のように魚を串でいただく当店自慢の魚串など、その日仕入れによる“おすすめ”をバラエティー豊かにご用意しております。

新たな魚の魅力をお楽しみください。

島根 底引き 大敷網



とりあえずのおばんざい

こだわりの 赤丸御飯

おおき屋農園



バーニャカウダ 880

旬の新鮮な生野菜をアンチヨビヤにんにくが入った温かいソースに付けてお召上がり下さい。食べだすともう止まらない!!

- ・枝豆 350
とりあえずの定番!!
- Ⓢ・やみつきバリバリキャベツ 550
自家製甘味噌で
- ・安来産 おぼろ豆腐の冷奴 480
島根県安来市産、大豆の旨味たっぷり。
- Ⓢ・本日のおばんざい盛合せ 580
おおきに屋手作りのお惣菜です。
- ・漬物盛合せ 450
酒のお供にどうぞ。



聖護院かぶら

