

おんどり亭
鶏料理
ONDORI-TEI
産

サントムーン柿田川店

GRAND MENU

丼



名物 あぶ 炙り焼き親子丼
700円(税込770円)

さっと炙って旨味と肉汁を閉じ込めてから、半熟玉子をとろりと絡めました。ふわっと濃厚な味わいの親子丼です。

さっぱり塩味

あぶ 炙り焼き塩親子丼
800円(税込880円)

「炙り焼き親子丼」の塩味版！
パリッとジューシー、塩だれで後味さっぱり。



ごはん大盛 +100円(税込110円)



丼全品
味噌汁・お新香付き

味噌汁をミニそば・うどんに変更できます +250円(税込275円)

ミニそば



ミニうどん



★当店で、そば・うどんを同一の釜で茹でています

🌸 当店は、すべて国産の鶏を使用しています 🌸

追い出汁

鶏かつ丼
840円(税込924円)
ふんわり柔らかなむね肉かつを自家製割り下で丼にしました。付属の追い出汁をかけてつゆだくも楽しめます。



しっかり満足

ソース鶏かつ丼
800円(税込880円)

熱々ごはんの上に、千切りキャベツとやわらかむね肉のかつを乗せました。たっぷりソースをかけて召し上がれ。



よくばり全部のせ

いろとりどり丼
900円(税込990円)

(鶏そぼろ・玉子そぼろ・から揚げ・たれ焼き・つくね焼き)
いろいろたくさんのせました。鶏の「色とりどり」の味と食感を楽しめる、よくばりな丼です。

定食



特製

あぶ 炙り焼き定食

950円(税込1,045円)

やわらかもも肉をこだわりのたれで炙り焼きしました。
香ばしい香りと鶏の風味が濃厚でごはんがすすむ一品です。

自家仕込み

鶏から揚げ定食

890円(税込979円)

下味から丁寧に仕込んで作りました。
アツアツのジューシーな揚げたてを
お召し上がり下さい。

ごはん大盛

+100円(税込110円)

定食全品
味噌汁・お新香付き



味噌汁をミニそば・うどんに変更できます +250円

(税込275円)

ミニそば



ミニうどん



★当店で、そば・うどんを同一の釜で茹でています

🌸 当店は、すべて国産の鶏を使用しています 🌸

ふんわりジューシー

鶏かつ定食

880円(税込968円)

高たんぱく低カロリーのむね肉を使用。
ふんわり柔らかく、ジューシーなのに軽い。
ヘルシーで食べ応えのある鶏かつ定食です。



自家製タルタルソース

チキン南蛮定食

890円(税込979円)

カラッと揚げたむね肉を
甘醤油のたれと絡めた後、
自家製のタルタルソースを
たっぷりかけました。



お得な豪華定食

チキン南蛮と 海老フライ定食

1,100円(税込1,210円)

人気のチキン南蛮に海老フライを合わせた
お得で豪華な一品。
クリーミーな自家製タルタルソースが
美味しさの決め手です。



北海道産 そば粉使用の **そば・讃岐うどん**

十選べる♪ ミニ井 セット

国産原材料を使用した そば・うどんと
当店人気の井(選べるミニサイズ)の組み合わせは
お腹にも丁度よいお手頃なセットです。



北海道産そば粉使用 **冷**

せいろそばセット

900円(税込990円)

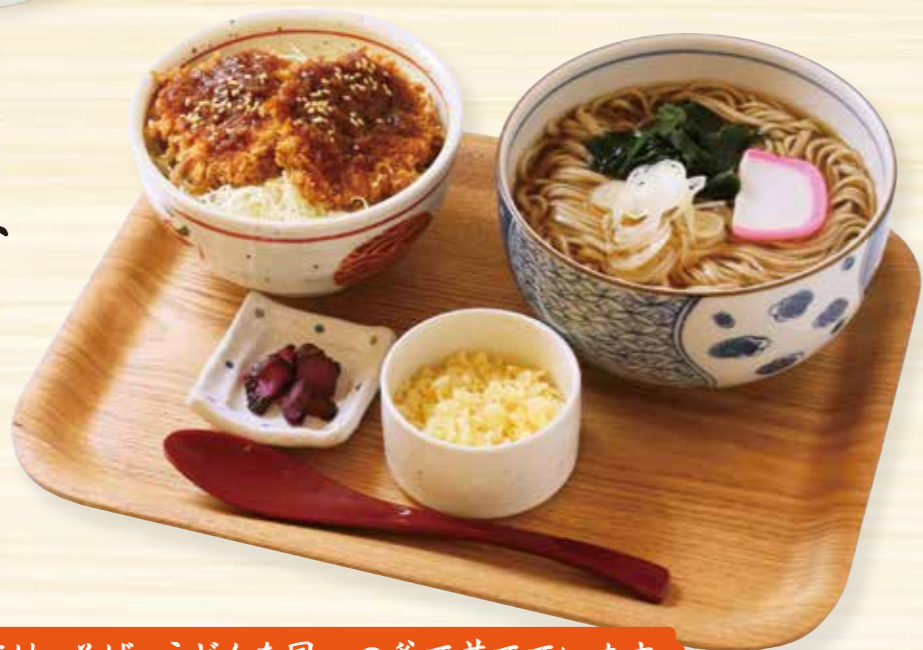
北海道産そば粉が香る、喉越しのよい細打ちそばと、
お好きなミニ井をご一緒に。上品サイズの井で女性にも好評です。

北海道産そば粉使用 **温**

かけそばセット

900円(税込990円)

出汁と醤油の風味が香るつゆに、
北海道産そば粉を使ったかけそば。
井との相性も抜群、
シンプルで飽きのこない一品です。



★当店で、そば・うどんを同一の釜で茹でています

そば

★当店で、そば・うどんを同一の釜で茹でています

コシが自慢の讃岐うどん **温**

かけうどんセット

900円(税込990円)

サクサクの天かすは別添え。
だしの効いた金色つゆの讃岐うどんと、
井の組み合わせは、
老若男女問わず人気の定番です。



コシが自慢の讃岐うどん **冷**

せいろうどんセット

900円(税込990円)

もっちり、ほどよいコシが自慢の讃岐うどん。
お好きな井と併せて、食べ応えも充分です。

十選べる♪ ミニ井 セット お好きな井をお選びください。

名物
ミニ^{あぶ}炙り焼き親子井



ふっくらむね肉
ミニ鶏かつ井



食べ応え十分
ミニソース鶏かつ井



❀ 当店は、すべて国産の鶏を使用しています ❀

CURRY

上品な軽寸

チキンカツカレー

ミニサラダ付き

850円(税込935円)

ふっくらごはん、サクサク衣のむね肉カツを乗せました。あっさり軽いチキンカツと、コクのあるカレールーがよく合います。



とろりクリーミー

チキン南蛮カレー

ミニサラダ付き

880円(税込968円)

自家製タルタルソースでとろりクリーミー。まろやかなコクが一度食べたらクセになるカレーです。



ごはん大盛 +100円(税込110円)

🌸 当店は、すべて国産の鶏を使用しています 🌸

ミニそば・うどんも
一緒にどうぞ
各+250円
(税込275円)

ミニそば



ミニうどん



★当店で、そば・うどんを同一の釜で茹でています



おんどり亭 おこさま メニュー

小学生(12歳)以下のお子様限定
特別メニューです

お子様うどんセット

520円(税込572円)

当店で、そば・うどんを同一の釜で茹でています



お子様カレーセット

560円(税込616円)

★ 当店は、すべて国産の鶏を使用しています ★

お子様メニュー アレルギー表示



【うどん】小麦・大豆・豚肉・さば ★当店で、そば・うどんを同じ釜で茹でています。

【かまぼこ】小麦・卵 ※製造工場では、乳成分・えび・かにを含む商品を製造しています。



【カレー】りんご ※卵・乳成分・小麦・そば・落花生・大豆・えび・かにを含む原材料は使用していません。



【チキンナゲット】鶏肉・卵・乳成分・小麦

【えびフライ】えび・卵・小麦・大豆

【鶏つくね揚げ】鶏肉・卵・小麦・大豆

【ポテトフライ】小麦 ★揚げ物はすべて同じフライヤーで揚げています。

a la carte

チキン南蛮

560円(税込616円)

カラッと揚げたむね肉を
甘醤油のたれと絡め、
自家製のタルタルソースを
たっぷりかけました。



鶏から揚げ 580円(税込638円)

下味から丁寧に仕込んで作っています。



だし巻き玉子 450円(税込495円)

お店で手作りのふわふわだし巻き玉子です。



塩ごま胡瓜

300円
(税込330円)



枝豆

300円
(税込330円)



冷奴

300円
(税込330円)



ポテトフライ

400円
(税込440円)



味噌汁

150円
(税込165円)

🌸 当店は、すべて国産の鶏を使用しています 🌸

DRINK

生ビール

キリン一番搾り 中ジョッキ 450円(税込495円)

グラス 300円(税込330円)



ノンアルコールビール

キリン零ICHI(ゼロイチ) 小瓶 350円(税込385円)

その他

角ハイボール 380円(税込418円)

本搾りチューハイ レモン 390円(税込429円)



ソフトドリンク

オレンジジュース 280円(税込308円)

コカ・コーラ 280円(税込308円)

ジンジャーエール 280円(税込308円)

ウーロン茶 280円(税込308円)



おんとり亭

鶏料理
ONDORI-TEI

