

串盛り合わせ

その日のおすすめを吟味し、提供させていただきます。
悩まれる方もそうでない方も我らにお任せ下さい。

- 〈おまかせ〉10本盛(5種×2本) 1,000円
 〈おまかせ〉15本盛(5種×3本) 1,500円
 〈おまかせ〉人数分盛(5種×人数分) 100円/1本



手ごね せせりつくね

- ・タレ・塩 340円(2個入)
- ・タルタル・しぐれ 430円(2個入)
- ・月見つくね 520円(大1個)

自社キッチンで毎朝ミンチを引いて1から造っています。さらに炭火で丁寧に焼き上げる自家製つくねはまさに絶品。

おんどり庵名物 からあげ



530円

京都産の厳選したも肉のみを使用したこだわりの一品。外はカリカリ、中はジューシー。これは外せません。

おんどり庵の ブリュレプリン

New!!



300円

とろとろプリンをブリュレにしました。
おんどり庵が自信をもってお届けする
お口の中で幸せが広がるプリンです。

超しっとり! 蒸し鶏シリーズ

New!!



蒸し鶏のサラダ 580円



蒸し鶏の自家製
ピリ辛ネギソースがけ 450円

ムネ肉とは思えないほどに、しっとりと仕上がってます。
ぜひ一度お召し上がりください。

おんどり庵のおすすめメニュー

◎まずは当店自慢の一押しメニューを是非ともご賞味下さい。

炭火焼き

こだわりの畿内（淡路・京都・和歌山）産の鶏肉を中心に揃えております。
自社セントラルキッチンで一串一串を全て真心を込めて手作業で串に刺しています。

※2本からのご注文でお願い致します。

※お味の指定がない場合は上段のお味で提供させていただきます。
※価格は一串価格です。

・ねぎみ

150円

・ねつく

130円

・砂ずり

120円

・こころ

130円

・ささみ明太ソース

160円

（タレ・塩・ポン酢）（塩・タレ）

（タレ・塩）

・つくね串

130円

・しそ巻き

170円

・ヒップ

130円

・きも

120円

・ささみわさび

160円

（塩・タレ）

（タレ・塩）

・かわ

120円

・せせり

柚子胡椒

160円

・手羽中

160円

・カップ軟骨

130円

・ささみ梅

160円

（塩・タレ）

（塩・タレ）

・そで

（塩・タレ）

130円

・はらみ

（塩・タレ）

130円

・せぎも

（タレ・塩）

150円

＜希少部位＞品切御免！

・こころもと

（タレ・塩）

160円

心臓のつけねの部分。
脂ののったゴリゴリとした食感。

腎臓にあたる部分。
一羽からほんの少ししかとれない味は濃厚。

横隔膜にあたる部分。
よく動いているところなので脂分も少なくしつかりした歯ごたえ。

鶏の手羽と胸の間の部分。
胸肉に近いはずなのにジューシー。
はまる人続出。

お出しのお代としてお一人様300円（324円）
頂戴いたします。きやべつはおかわり自由です。

（表示価格は全て消費税抜きです。）

串焼き アラカルト

・しいたけ

160円



・アスパラ

190円



・ベーコン

190円



・餅チーズ

190円



・イカゲソ

140円



・うずら

130円



・玉ねぎ

110円



・ウインナー

180円



・豚バラ

140円



・山芋

130円



・チーズ

200円



・和牛ハラミ

220円



淡路産ステーキ肉

600円



・ももステーキ

(塩・タレ・スタミナ味)

・とりしぐれ



・とりカツ

(タルタルソース・おろしポン酢)



山田さんの豆腐

・冷奴

280円

・厚揚げ

300円

・豆腐サラダ

580円

(ゴマドレッシング・和風ドレッシング)

・揚げ出しおぼろ豆腐

380円

とりあえず

・枝豆

200円

・チャンジャ

330円

・たこわさ

330円

・焼鳥屋のキムチ

280円

・ピリ辛きゅうり

280円

・山芋たんざく

290円

・山芋明太マヨネーズ

330円

・漬物盛合せ

290円

お出しのお代としてお一人様300円(324円)頂戴いたします。きゅうりはおかわり自由です。
(表示価格は全て消費税抜きです。)

お造り

※生ものですので、体調のすぐれない方や、
免疫力の弱いお子様などはお控え下さい。

- ・ささみのたたき造り 460円
- ・きものお造り 510円
- ・もものたたき造り 550円
- ・鴨ロースのたたき造り 520円

サラダ

- ・冷やしトマト 300円
 - ・手作りポテトサラダ 350円
 - ・おんどり庵サラダ 550円
 - ・シーザーサラダ 580円
 - ・おくらと山芋のねばねばサラダ 580円
 - ・豆富サラダ 580円
- (ゴマドレッシング・和風ドレッシング)

揚げ物

- ・おんどり庵名物唐揚げ 530円
 - ・とりカツ(タルタル・しぐれ) 600円
 - ・チキン南蛮タルタルソース 630円
 - ・軟骨の唐揚げ 390円
 - ・手羽先の唐揚げ 480円
- (ピリ辛タレ・ホワイトペッパー)
- ・フライドポテト 380円
 - ・国産最高品種(青森産・六片にんにく)使用
にんにくの丸揚げ 550円

逸品

- ・じゃが明太子のチーズ焼き 610円
- ・自家製さつまあげ 300円
- ・手羽先のとろろ生煮 500円
- ・コーンバターのホイル焼き 380円
- ・じゃがバター 300円
- ・おさつバター 300円

もの

- ・ごはん 200円
- ・おにぎり(鮭・梅・昆布) 200円
- ・焼きおにぎり 250円
- ・お茶漬(鮭・梅・昆布) 380円
- ・特製鶏茶漬 400円
- ・焼きおにぎり茶漬 430円
- ・鶏雑炊 580円
- ・鶏丼(スープ付) 580円
- ・鶏ガラスープ 200円

デザート

- ・アイスクリーム各種 280円
- ・京かたらーな(濃厚アイスプリン)
おんどり庵×京都楓や 550円

お出しのお代としてお一人様300円(324円)
頂戴いたします。きやべつはおかわり自由です。
(表示価格は全て消費税抜きです。)