おしながき

カラダよろこぶ、創作料理。

vegetables & Fermented foods

契約農家さんからとどく元気なお野菜。
地産地消の新鮮な食材と
発酵をキーワードにしたお料理。
ダイニング蔵“おしゃらく”の、
カラダよろこぶ創作料理をお楽しみください。

Osharaku

当店のおすすめ

いちおし！

本日のおしゃらくおばんざい盛り合わせ（8品） 1500yen
料理長おまかせおばんざい

選べる！ 海老マヨ or 海老チリのサラダ仕立て 1600yen
プリプリ海老をお好きな料理でめしあがれ！

選べる！ 野菜たっぷり熱々グラタン or ドリア 1500yen
ゴロゴロ野菜と海老をソースにからめて めしあがれ！

新定番 モッツァレラの揚げ出し 1280yen
熱々だしとチーズが合う

おすすめ シェフおすすめのアヒージョ 1300yen
ガーリックオイルとアンチョビのマリアージュ

発酵 本日の鮮魚のカルパッチョ 2500yen

ふわふわ 那須御養卵だし巻き玉子 850yen
だし香るふわふわジューシーな玉子焼き

店長おすすめ！

和牛の炙り寿司 1貫 700yen

おすすめ 蛸の唐揚げ 980yen
お酒に合う！蛸をカラッと揚げました

※ごはんセットあります（汁物・漬物付き） 450yen
お食事にどうぞ！

発酵 発酵食品使用

＊表示価格は税込み価格です。

Osharaku

おつまみ

とろーり **とろける！チーズ春巻き** 980yen
パリパリ春巻きととろーりチーズがベストマッチ！

発酵 **クリームチーズの西京焼き** 950yen
お酒に合うクリームチーズに
西京味噌を塗って焼き上げました

発酵 **フライドポテト アンチョビガーリックソース** 850yen
アンチョビとガーリックであとを引く美味しさ！

定番 **鉄板ソーセージ盛合せ** 1280yen
ビールに合う！ソーセージの盛り合わせ

発酵 **料理長こだわりの 自家製漬物盛り合わせ** 680yen
料理長自ら作る自慢のお漬物

発酵 発酵食品使用

＊表示価格は税込み価格です。

Osharaku

お野菜

本日の朝採れ野菜の盛り合わせ　2400yen

おしゃらく名物！とちぎの野菜の美味しさを存分に味わえます

おしゃらく風サラダ　980yen

新鮮お野菜とマリンパスタの食感が楽しいサラダ

発酵 海老とアボガドのシーザーサラダ　1380yen

海老とアボガドの最強コンビをシーザードレッシングで

発酵 生ハムとチーズのサラダ　1280yen

お野菜にチーズをたっぷりかけて生ハムを添えました

発酵 発酵食品使用

＊表示価格は税込み価格です。

肉・魚

お魚

- 料理長おすすめ！本日の焼魚　2200yen
  ＊スタッフにお尋ねください
- 金目鯛の香草揚げ　1650yen
  お魚にたっぷりの香草パン粉をまとわせカリッと揚げました
- ホッケの一夜干し　1280yen
  鰈の脂と旨味がたまらないおいしさ！

お肉

- 日光高原牛の炙り焼き　2400yen
  牛肉を香ばしく炙って焼き上げました
- 発酵 とちぎゆめポークの発酵焼き　1650yen
  豚肉を特製タレに漬け込み旨味と柔らかさを引き出した一品
- いっこく野州鶏の唐揚げ　1600yen
  柔らかジューシー！若鶏をカラッと揚げました

※ごはんセットあります（汁物・漬物付き）　450yen
お食事にどうぞ！

発酵 発酵食品使用

＊表示価格は税込み価格です。

Osharaku

お食事

発酵

発酵焼きおにぎりの だし茶漬け 漬物付き

メのだしがからだに沁みる！香ばしいお茶漬け　750yen

発酵

発酵焼きおにぎり　１個　400yen

牡蠣醤油のたれで香ばしく焼き上げました

とろろごはん・汁物・漬物付き　850yen

みんな大好き！メの定番

ごはんセット　450yen

ごはん・汁物・漬物付き

バケット　380yen

トーストしたバケット

デザート

季節のアイスクリーム　750yen

＊スタッフにお尋ねください

発酵　発酵食品使用

＊表示価格は税込み価格です。

Osharaku