

おしながき

カラダよろこぶ、創作料理。



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

今月のおすすめ

いちおし!

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

あっさり

おしゃらく特製塩もつ煮 750yen
汁まで飲めるあっさり塩ベースのもつ煮

熱々!

野菜たっぷり熱々グラタン 1000yen
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 1100yen
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 1000yen
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 2000yen

ふわふわ

那須御養卵だし巻き玉子 750yen
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 1000yen
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。

おつまみ

とろーり

とろける！チーズ春巻き

800yen

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

800yen

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

1200yen

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。

お野菜



本日の朝採れ野菜の盛り合わせ 2200yen

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 1200yen

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 1300yen

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。

お魚

- 料理長おすすめ！本日の焼魚 1500yen
- 金目鯛の香草揚げ 1600yen
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 1300yen
鰯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 霧降高原ポークの発酵焼き 1500yen
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 1300yen
柔らかくジューシー！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
お食事どうぞ！

発酵

発酵食品使用

*表示価格は税込み価格です。

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

700yen

発酵

発酵焼きおにぎり 1個

牡蠣醤油のたれで香ばしく焼き上げました

400yen

とろろごはん・汁物・漬物付き

みんな大好き！メの定番

800yen

ごはんセット

ごはん・汁物・漬物付き

450yen

バケット

トーストしたバケット

300yen

デザート

季節のアイスクリーム

*スタッフにお尋ねください

650yen

発酵

発酵食品使用

*表示価格は税込み価格です。



Osharaku