熊本の馬刺

馬

低カロリー・低脂質でヘルシーな優秀食材の馬肉。当店が厳選した新鮮な馬刺しをご堪能ください。

厳選 馬赤身刺し

厳選した赤身をご提供。柔らかな肉質と凝縮された脂の旨みが溢れます。

1,800円（税込）

日本の馬刺し二点盛

当店おすすめの新鮮な馬刺し二種の盛り合わせ。

2,990円（税込）

馬ユッケ

とろける脂の旨みがたまらない！大判スライスの馬肉を特製ユッケだれで。

1,290円（税込）

馬レバ刺し

プリプリとした食感がクセになる。

1,990円（税込）

菜

レモンチーズサラダ

華削りチーズと自家製レモンだれで
さっぱりと。レモンの風味豊かな自
慢のサラダです。

８８０円（税込）

海苔（のり）のりサラダ

有明のり豊かな香りと味わい

７８０円（税込）

ふつうのサラダ

自家製土佐酢ドレッシングが美味しい

６５０円（税込）

生ハムサラダ

生ハムの塩気が野菜とマッチ

８８０円（税込）

生ハムチーズサラダ

生ハムと華削りチーズの贅沢サラダ

１，１００円（税込）

さっぱりトマトスライス

自家製レモンだれとの相性抜群

４５０円（税込）

肴

旨みが凝縮された自家製肝醤油（きもじょうゆ）で頂く、イチオシの一品

肝キュー

さっぱり胡瓜と濃厚肝醤油の相性抜群

490円（税込）

肝醤油とはこした魚介類の肝と醤油等とを溶かした醤油。肝の旨味が溶け込んだ、濃厚な味。おるげんとこだわりの調味料です。

まずは枝豆

ついつい手がのびる定番おつまみ

450円（税込）

華削（はなけず）りチーズ

ふわふわチーズをおつまみに仕立てました

490円（税込）

たたききゅうり

ポリポリ歯ごたえにやみつきになる

450円（税込）

冷奴

名店「木村とうふ」の豆富を使用

450円（税込）

ひょうたん

身が詰まったしゃきしゃき食感がクセになる

550円（税込）

さっぱり！じゃこおろし

自家製土佐酢でさっぱり美味しい

450円（税込）

えいひれ

風味豊かで噛みしめるごとにうまみが広がります

590円（税込）

おるげの料理

淡路島の宮本さんから直送の新鮮玉ねぎ使用

淡路島産 玉ねぎ丸ごとオーブン焼き

とろける甘さ！新鮮な淡路島産玉ねぎを、一個丸ごとオーブンで焼き上げました。
（じっくり焼くためご提供まで少々お時間を頂きます。）

600円（税込）

おつまみグランプリ 金賞受賞

写真は２人前です

／一度は食べてみてほしい！／

名物 豚角大王

3時間蒸して脂を落とし、更に香味野菜とじっくり煮込んで旨みを閉じ込めた、自慢の柔らか角煮です。

一個 650円（税込）

当店の職人のこだわりが詰まった、自慢の料理の数々。創業当時から続く、素材を最大限に活かしたメニューをぜひお楽しみください。

推 きのこだよ！全員集合！

盛りもりのきのこを鉄板で焼いて頂きます。きのこの芳醇な香りとぎゅっと詰まった旨みをお楽しみください。

8：00円（税込）

淡路島産 玉ねぎステーキ

甘みの強い淡路島産の玉ねぎをとろ甘のステーキに仕上げました。

650円（税込）

シビ辛 麻婆豆富（マーボーどうふ）

しびれる辛さがクセになる。リピーター続出のマーボー豆富です。

800円（税込）

名物 塩ぎょうざ

中川餃子製作所の餃子を使用。
一度食べるとやみつきになる、野菜も旨みもたっぷり！
後引く味の餃子です。

タネから手作り 塩ぎょうざ
自家製ぎょうざ

【焼き】10個 780円（税込）
【焼き】5個 390円（税込）
【焼き】20個（円盤餃子） 1,560円（税込）

エビの風味が 海老餃子
やみつきになる

【焼き】10個 1,360円（税込）
【焼き】5個 680円（税込）

中川餃子製作所の餃子

昭和46年生まれの幻の餃子。当時の味を守りつつ、熊本県産のキャベツや天草の藻塩、更に大分 男池の天然炭酸水を使用するなど素材にこだわり、復刻しました。ひとつひとつ、丁寧に作った自慢の餃子です。

濃厚スープに溶ける 炊き餃子
餃子の深いうまみ

10個 1,180円（税込）
5個 590円（税込）

エクストラ コールドビール

610円（税込）

阿蘇溶岩焼

直火とも炭火とも違う、溶岩の力。阿蘇山麓の玄武岩を使った溶岩プレートを温めると遠赤外線が発生し、素材の外側は素早く、内部は熱伝導でゆっくりと加熱。表面の細やかな気泡が余分な脂も吸収し、素材の旨味を閉じ込め、しっとりふっくらと焼き上げます。

※入荷によってご提供の部位が変わります。

厳選！馬肉溶岩焼き

馬刺しは焼いてもウマい！余分な脂を落としながらじっくりと火を通すことで、旨みが凝縮されます。

1，800円（税込）

若鶏もも溶岩焼き

臭みの少ない若鶏をじっくりと焼くことで、身はしっとり皮はパリッと仕上がります。

680円（税込）

九州の中心に位置し、世界一のカルデラを有する阿蘇は、肥沃な大地と清らかな水を湛え、四季折々の風景にそこで暮らす人々の営みが美しく調和しています。約２～３万年前の阿蘇山の噴火で流れ出した溶岩が冷えて固まった玄武岩を加工することで、火に強く保温性に優れた阿蘇溶岩プレートが誕生します。（鉄石）

巻串

具材を薄切り肉で巻いたものを串に刺し、じっくりと焼き上げました。ボリューム満点だけど野菜を巻いているのでヘルシーにお召し上がり頂けます。一本一本丁寧に仕込んでいます。

迷ったらコレ

おまかせ４本盛　1,200円(税込)

おまかせ８本盛　2,300円(税込)

シャキシャキ

レタス巻

レタスの甘みが引き立ちます。

1本　320円(税込)

ねぎ巻

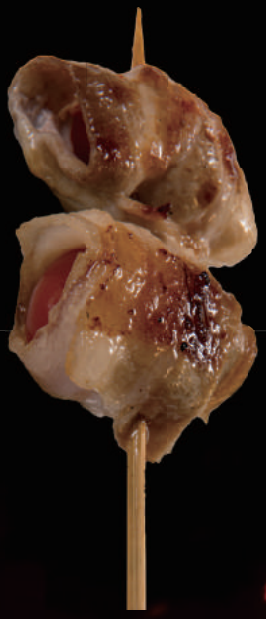
しゃきしゃき食感が楽しい♪

1本　300円(税込)

えび巻

エビとお肉がベストマッチ！

1本　400円(税込)



トマト巻

トマトの酸味でさっぱりと。

1本　300円(税込)

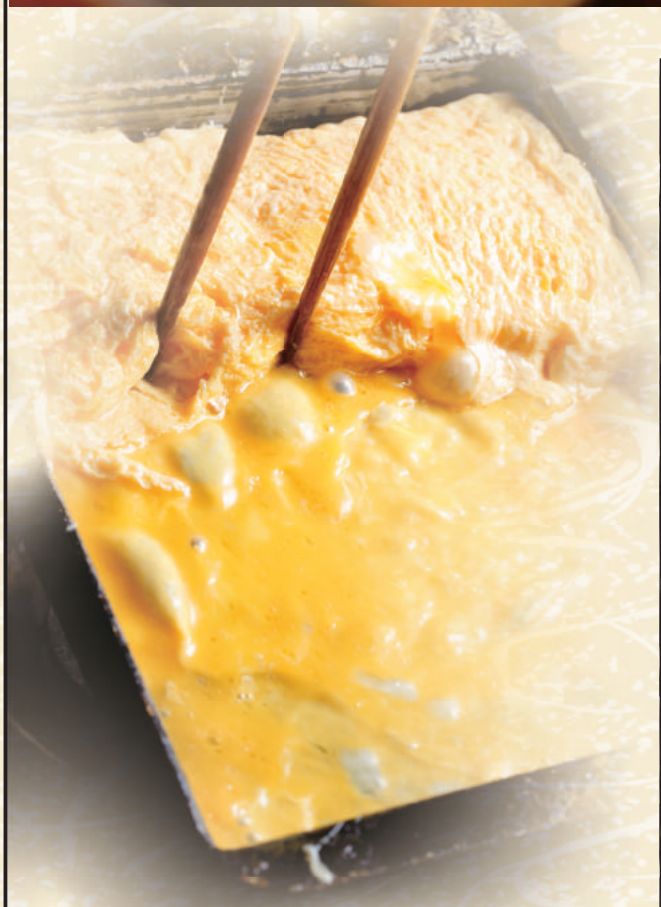
きのこ巻

キノコの旨みが美味しい。

1本　300円(税込)

だし巻

たっぷりの出汁を使ったおるげんとのだし巻き。熟練の技が光る、こだわりの一品です。



だし巻き
ふんわり優しい味にほっとします
650円（税込）

チーズだし巻き
とろ〜りチーズがたまらない！
750円（税込）

ねぎだし巻き
ネギをふんだんに使った贅沢だし巻き
700円（税込）

揚

おるげんとの鶏の塩からあげ

オリジナルブレンド粉で作った、外サクサク、中ジューシーの絶品からあげです。

5個 650円（税込）

揚げ出し豆富

サクッと衣としっとり豆富

450円（税込）

揚げ出しもち

柔らかお餅と出汁が美味い

450円（税込）

夜ふかしポテチ

カリカリ食感とほどよい塩気がクセになる

450円（税込）

ハイボール

530円（税込）

食

ごまだしチャーハン

深い旨みが特徴の「ごまだし」を使用したチャーハン。

650円（税込）

TKG

幸せ卵かけごはん

390円（税込）

お茶漬け

（梅・有明のり）

500円（税込）

おにぎり

（梅・塩）

200円（税込）

白飯

200円（税込）

白飯（大）

250円（税込）

ごまだしとは

大分県佐伯市の発祥。焼いた白身魚とごまを一緒にすり合わせ、醤油などで味を調えた風味豊かな伝統調味料です。

甘

＼おるげんとのスイーツといえばコレ／

ゆうちゃんのき・もち〜

揚げ餅とバニラアイスのきなこがけ。冷たくて温かいデザート

500円（税込）

自家製わらびもち

とろける口溶けがやみつきに。

450円（税込）

バニラアイス

デザートにはもちろん、お口直しにもおすすめ。

250円（税込）

熊本の味

馬刺しや辛子蓮根など、熊本の名物を揃えております。馬刺しは吟味し、新鮮なものをセレクト。辛子蓮根はお店で仕込んだものを揚げたてでご用意しております。

厳選した食材を、阿蘇山麓の玄武岩を使った溶岩プレートで焼き上げる阿蘇溶岩焼き。素材の旨みを閉じ込め、しっとりふっくらと焼き上げます。

おしながき

おるげんとのこだわり

おるげんとは、笑顔と料理でテーブルに感動の物語を作ることを目標としています。限られた時間の中でお客様に楽しんで頂くため、そして「美味しい」と喜んで頂くため、私たちは飲食文化を探求し続けます。

料理へのこだわり

「心技体を以て、ひと皿に感動を与える」をコンセプトに、職人が丹精込めて作った、おるげんと自慢の料理。素材の味を最大限に引き出せるよう、じっくり丁寧に調理しています。逸品料理はもちろん、酒の肴やサラダも最後の仕上げまで手を抜きません。

中川餃子製作所の塩ぎょうざ

天草産の藻塩、熊本県産のキャベツをたっぷり使用した餡、自家製のタレ、そして餃子を通して笑顔にすること—4つのこだわりを掲げて作った塩ぎょうざは、是非食べて頂きたい一品です。

料郷理士

熊本の名物

豊かな自然に恵まれた熊本は食材の宝庫。沢山ある郷土料理の中でもぜひ食べて頂きたい品をご用意しました。

自家製揚げたて からし蓮根

絶妙な辛さとシャキシャキ食感が美味しい！お店で仕込んだ自家製です。揚げたての味をお楽しみください。

550円（税込）

郷土料理三点盛

郷土料理全部のせのお得盛り。

1，990円（税込）

阿蘇高菜漬け

茎が細く小さい葉が特徴の阿蘇高菜は、シャキシャキの歯ごたえとピリッとした辛味が特徴です。

450円（税込）

からし蓮根棒

辛子蓮根を春巻の皮で巻いてスティック状に仕上げた新感覚おつまみです。

2本 550円（税込）
1本 300円（税込）

※写真は１本分です

からし蓮根食べ比べ

伝統的な辛子蓮根と新感覚・辛子蓮根棒、どちらも楽しめます。

550円（税込）