

注文を受けてから握ります

# OMUSUBI

おむすび専門店

おむすびを2個買うと

味噌なゼットに、+300円で味噌汁をつけられます！

澄みわたる里山の恵みから生まれた  
郡上のお米と、飛騨牛しぐれの芳醇な旨味。  
幸せを結ぶ、特別なおむすびをどうぞ。



おすすめ

500円

卵黄塩昆布

濃厚な卵黄と塩昆布の組み合わせが絶妙なコクと旨味を演出。おむすびの味をより引き立てます。



一番人気

600円

飛騨牛しぐれ

本物の飛騨牛しぐれを、おむすびの具材として使っています。旨味がたっぷりで、おむすびの味をより引き立てます。



店長おすすめ

450円

梅干し

梅干しの酸味が、おむすびの味をより引き立てます。おむすびの味をより引き立てます。



400円

ごま昆布

ごまの香りと昆布の旨味が、おむすびの味をより引き立てます。おむすびの味をより引き立てます。



400円

ツナマヨ

ツナとマヨネーズの組み合わせが絶妙なコクと旨味を演出。おむすびの味をより引き立てます。



用上げ

450円

焼肉

焼肉の旨味と、おむすびの味をより引き立てます。おむすびの味をより引き立てます。



定番

450円

焼き鮭

焼き鮭の旨味と、おむすびの味をより引き立てます。おむすびの味をより引き立てます。



450円

辛子明太子

辛子明太子の旨味と、おむすびの味をより引き立てます。おむすびの味をより引き立てます。



400円

高菜

高菜の旨味と、おむすびの味をより引き立てます。おむすびの味をより引き立てます。



400円

鶏もも肉

鶏もも肉の旨味と、おむすびの味をより引き立てます。おむすびの味をより引き立てます。



お徳用

380円

塩

塩の旨味と、おむすびの味をより引き立てます。おむすびの味をより引き立てます。



400円

日替わり味噌汁

日替わり味噌汁を、おむすびと一緒に楽しめます。おむすびの味をより引き立てます。

# SIDE MENU

みんなだいすき

## 揚げもち

1本

¥350



# SIDE MENU

郡上といえぼ...

## 明宝フランク

1本

¥350



所を認めます。

|    |           |      |
|----|-----------|------|
| 1  | 年次        | 2019 |
| 2  | 飲食業を主とした  |      |
| 3  | 北村さび、新井   |      |
| 4  | 今年2年1月9日  |      |
| 5  | 10時50分    |      |
| 6  | 正徳久岡      |      |
| 7  | 1名        |      |
| 8  | 10月1日     |      |
| 9  | 2019年1月9日 |      |
| 10 | 2019年1月9日 |      |

2019年1月9日

2019年1月9日

