



Pick up

03

銀シャリ

薦

縄文時代から続く、日本の米文化を
後世にも伝えていきましょう。



Pick up

02

牡蠣

薦

日本有数の牡蠣の産地から、季節ごとに
一番美味しいものを仕入れました。



Pick up

01

煮野菜

薦

日本全国から取り寄せた旬の野菜。
自家製の出汁で煮込んだ至福のヒトサラ。

※詳しくは別紙をご覧ください。



オオカミ必食3選

素材にこだわる『オオカミ』が
選び抜いた渾身の逸品たち。



最初のオオカミ

旬の素材を活かした、お酒が進む多彩な肴をご用意。
香り・食感・塩梅の妙をお楽しみいただけます。

アテ



薦

ハーブ生鯖の
瞬間スモーク肝醬油

730円
(税込803円)

いぶりがっこ
クリームチーズ

630円
(税込693円)

出汁枝豆

490円
(税込539円)

イチジクバター
シナモンの香り

540円
(税込594円)

薦

鴨の生ハム

540円
(税込594円)

磯ツブ貝のうま煮

680円
(税込748円)

お出汁茄子の揚げびたし
とろろ掛け

390円
(税込429円)

薦

赤酢でべた炙りハーブ鯖
鬼おろしと白梅酢

730円
(税込803円)

薦

季節のフルーツの白和え

790円
(税込869円)

※フルーツの内容は本日のおすすめメニューを
ご覧ください。

トマトと搾菜の
ナンプラー和え

460円
(税込506円)



季節のフルーツの白和え



お出汁茄子の揚げびたし とろろ掛け



鴨の生ハム



出汁枝豆



ハーブ生鯖の瞬間スモーク肝醬油



トマトと搾菜のナンプラー和え



赤酢でべた炙りハーブ鯖 鬼おろしと白梅酢



磯ツブ貝のうま煮



イチジクバター シナモンの香り



いぶりがっこ クリームチーズ

燻製とろたく

630円
(税込693円)

【薦】 おつまみ塩昆布
たたき胡瓜

390円
(税込429円)

【薦】 薩摩知覧鶏 なめろう

630円
(税込693円)

薩摩知覧鶏 とりわさ

650円
(税込715円)

馬刺し

990円
(税込1089円)

【薦】 馬レバー刺し

1280円
(税込1408円)

漬物盛り合わせ

630円
(税込693円)

えいひれ炙り

590円
(税込649円)

干し明太子

690円
(税込759円)

【薦】 鮭ハラス焼き

880円
(税込968円)

おかか生姜の佃煮

390円
(税込429円)

サメ軟骨の梅肉和え

490円
(税込539円)



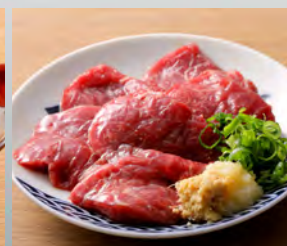
おかか生姜の佃煮



干し明太子



漬物盛り合わせ



馬刺し



薩摩知覧鶏 なめろう



燻製とろたく



サメ軟骨の梅肉和え



鮭ハラス焼き



えいひれ炙り



馬レバー刺し



薩摩知覧鶏 とりわさ



おつまみ塩昆布 たたき胡瓜



オオカミの名物

素材の味を引き立てる、やさしいお出汁が主役の小皿料理。
さまざまな食材にお出汁の旨みを重ね、ひと品ごとに異なる
味わいに仕上げました。

お出汁



薦

本日の煮野菜

詳しくは別紙をご覧ください。

薦

お出汁巻玉子

600円
(税込660円)

お出汁巻玉子
明太 青のりクリーム

650円
(税込715円)

薦

お出汁餅とモッツアレラ
チーズの茶わん蒸し

550円
(税込605円)

自家製の 特製お出汁

オオカミの出汁は鰹節をメインに
自家製としてとのえております。
素材の味を引き立てる、和食本来
の旨味をご賞味ください。



薦



お出汁餅とモッツアレラチーズの茶わん蒸し

とろける出汁餅とモッツアレラ
チーズが溶け合う、新感覚の茶碗
蒸し。

薦



お出汁巻玉子

丁寧に巻き上げたふわふわの
玉子に、出汁のやさしい旨み
がじんわり広がります。

お出汁巻玉子 明太 青のりクリーム





森のオオカミ

香りや食感にほんの少しの遊び心を添えて。
野菜の良さを引き出した、しっかり『つまめる』ひと皿です。

サラダ



薦

アボカドとオクラの
バジルクリームサラダ

750円
(税込825円)

薦

半熟玉子でポテトサラダ

590円
(税込649円)

千切りロメインレタスと
じゃこのサラダ

690円
(税込759円)

ドレッシング サラダ

当店名物の煮野菜に対し、サラダ
はドレッシングアップです。
見たにも華やかな彩りあふれる
サラダをシェア。愛しい野菜の本
領発揮です。



千切りロメインレタスとじゃこのサラダ



半熟玉子でポテトサラダ



アボカドとオクラのバジルクリームサラダ



牡蠣



牡蠣の産地は本日のおすすめメニューをご覧ください。

薦 生牡蠣

540円
(税込594円)

薦 3種食べ比べ

1590円
(税込1749円)

3種焼き牡蠣食べ比べ

1590円
(税込1749円)

3種蒸し牡蠣食べ比べ

1590円
(税込1749円)

5種焼き牡蠣食べ比べ

2690円
(税込2959円)

牡蠣のオーブングリル

550円
(税込605円)

牡蠣のお出汁と
白ワイン蒸し

570円
(税込627円)

牡蠣グラタン

680円
(税込748円)

牡蠣フライ

650円
(税込715円)

薦 牡蠣すき

1650円
(税込1815円)



牡蠣フライ



牡蠣のオーブングリル



3種食べ比べ



牡蠣グラタン



牡蠣のお出汁と白ワイン蒸し



5種食べ比べ



牡蠣すき



生牡蠣

海の恵みをたっぷり蓄えた
大粒でクリーミーな味わいが自慢です。

旨みたっぷりの牡蠣を、
お出汁仕立てのすき焼きで。



旬の牡蠣を 全国からお届け

日本全国から季節ごとに仕入れを
変更。その日一番美味しい牡蠣をご
賞味ください。産地ごとの味わいを
食べ比べセットでぜひ！



薦

いくらとカニ盛

(税込968円) 880円

オイスターロックフェラー

(税込693円) 630円

オイスタージェノベーゼ

(税込693円) 630円

薦

オイスタークワトロ

(税込748円) 680円

オイスター
トマトモッツアレラ

(税込748円) 680円

オイスター
アンチョビガーリック

(税込715円) 650円



薦

オイスタークワトロ



オイスタージェノベーゼ



オイスターロックフェラー



オイスター アンチョビガーリック



オイスター トマトモッツアレラ

薦



濃厚ないくらと甘みのある蟹を贅沢に
盛り合わせました。

いくらとカニ盛



豊穰のオオカミ

素材の組み合わせにひと工夫を添えた、味わい深い一皿たち。
お酒の合間にそっと寄り添う、『もう一皿』の楽しみをお届けします。

オオカミのいっぴん

薦

畳いわしチーズ焼き

580円
(税込638円)

せせりのスタミナ炙り焼き

630円
(税込693円)

トマトとモッツアレラの
揚げだしおぼろ昆布

490円
(税込539円)

槍いかとカリフラワ어의
酒盗炒め

890円
(税込979円)

全粒粉noもちもち
三元豚餃子

590円
(税込649円)

薦

お出汁巻玉子

600円
(税込660円)

カマンベールチーズの
お出汁餡黒胡椒

650円
(税込715円)

お出汁蓮根揚げ
自家製大葉バジルソース

690円
(税込759円)

薦

ラムチョップ 葡萄の香り

990円
(税込1089円)

北海道上富良野
ポークのトマホーク

1980円
(税込2178円)



ラムチョップ 葡萄の香り



お出汁蓮根揚げ 自家製大葉バジルソース



全粒粉 no もちもち三元豚餃子



槍いかとカリフラワ어의酒盗炒め



畳いわしチーズ焼き



北海道上富良野ポークのトマホーク



カマンベールチーズのお出汁餡黒胡椒



お出汁巻玉子



トマトとモッツアレラの揚げだしおぼろ昆布



せせりのスタミナ炙り焼き

比内地鶏



【薦】比内地鶏もも

490円
(税込539円)

比内地鶏むね

490円
(税込539円)

比内地鶏手羽先

490円
(税込539円)

ふぐ



ふぐ本来の旨みと上質な食感を、さまざま調理法でお楽しみいただけます。

【薦】てっさ

1980円
(税込2178円)

【薦】てっちり

1980円
(税込2178円)

ふぐ皮ポン酢

880円
(税込968円)

ふぐ唐揚げ

1290円
(税込1419円)

【薦】ふぐ雑炊

990円
(税込1089円)



比内地鶏もも



比内地鶏むね

比内地鶏手羽先



てっさ



ふぐ唐揚げ



ふぐ雑炊



てっちり

噛むほどに旨みがあふれる比内地鶏を、丁寧に焼き上げました。素材本来の旨みが引き立つ、食べごたえのある一串です。



海のオオカミ

赤酢のまろやかな酸味とコクをまとった「赤シャリ」に、
海鮮や肉、香味を活かした多彩なネタとともに仕上げました。

アテのお寿司



薦

ズワイガニと
カニ味噌の赤シャリ

590円
(税込649円)

ねぎとろ沢庵の赤シャリ

390円
(税込429円)

甘えび酒盗の赤シャリ

390円
(税込429円)

薦

本まぐろの赤シャリ

490円
(税込539円)

鴨と九条ネギの赤シャリ

480円
(税込528円)

薦

いくらとカニの赤シャリ

590円
(税込649円)

タコと梅肉の赤シャリ

390円
(税込429円)

筋子の赤シャリ

490円
(税込539円)

薦

しめ鯖とガリの赤シャリ

430円
(税込473円)



筋子の赤シャリ



いくらとカニの赤シャリ



本まぐろの赤シャリ



ズワイガニとカニ味噌の赤シャリ



しめ鯖とガリの赤シャリ



タコと梅肉の赤シャリ



鴨と九条ネギの赤シャリ



甘えび酒盗の赤シャリ



ねぎとろ沢庵の赤シャリ



オオカミの牙

サクッと、じゅわっと、クセになる。
オオカミが選んだ、酒にも食欲にも効く揚げ物そろってます。

オオカミの揚げ



薦 鶏のから揚げ

650円
(税込715円)

手羽中から揚げ

680円
(税込748円)

黒舞茸フリット 藻塩で

290円
(税込319円)

薦 大人のかっぱえびせん

580円
(税込638円)

インカの目覚め
お出汁ポテトフライ

490円
(税込539円)

薦 インカの目覚め
お出汁ポテトフライ チーズソース

590円
(税込649円)

揚げ蓮根餅 小エビと帆立の
コンディマンとタルタル

790円
(税込869円)



鶏のから揚げ



手羽中から揚げ



揚げ蓮根餅 小エビと帆立のコンディマンとタルタル



インカの目覚め お出汁ポテトフライ チーズソース



インカの目覚め お出汁ポテトフライ



大人のかっぱえびせん



黒舞茸フリット 藻塩で

ご飯



【薦】お出汁ラーメン

690円
(税込759円)

お出汁のマッシュルーム
チーズリゾット

850円
(税込935円)

【薦】ドリップ 出汁茶漬け 南高梅

690円
(税込759円)

【薦】ドリップ 出汁茶漬け 明太子

750円
(税込825円)

銀シャリのおにぎり 梅

360円
(税込396円)

銀シャリのおにぎり 筋子

390円
(税込429円)

銀シャリのおかまぶし
おにぎり

320円
(税込352円)

【薦】季節の出汁炊き込みご飯 2合

2360円
(税込2596円)



季節の出汁炊き込みご飯 2合



銀シャリのおかまぶしおにぎり



お出汁ラーメン



銀シャリのおにぎり 筋子



銀シャリのおにぎり 梅



お出汁のマッシュルームチーズリゾット



ドリップ 出汁茶漬け 明太子



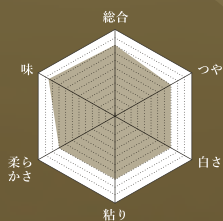
ドリップ 出汁茶漬け 南高梅

オオカミの 厳選銀シャリ

日本国産の米。
特製の羽窯にてご注文いただいてから炊きあげます。
米が立つ、ご家庭ではなかなか難しい、ごはんの美味しさを体験してください。

北海道 /
銀山米研究会

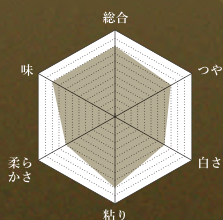
ゆめぴりか



北海道の寒冷な気候で育まれた「ゆめぴりか」は、豊かな甘みともちもちとした粘りが特徴。炊きあがりのつややかさとしっとりした食感で人気を集め、食味ランキングでは最高評価「特A」を連続受賞するなど、北海道を代表する高品質米です。

山形県産 /

こしひかり



昭和31年に誕生した「こしひかり」は、甘み・粘り・やわらかさのバランスに優れた日本を代表する銘柄米。ふっくらとした炊きあがりと飽きのこない味わいで、家庭の食卓から料亭まで広く親しまれ、特Aランク常連の信頼ある品種です。

銀シャリとお供



薦
明太子

(税込330円)

筋子

(税込330円)

塩昆布

(税込330円)

薦
いくら

(税込330円)

南高梅

(税込330円)

薦
北海道産 ゆめぴりか

1合

(税込1408円)

薦
山形県産 こしひかり

1合

(税込1408円)

ちりめん山椒

(税込330円)

薦
奥久慈たまご

(税込330円)

薦
牛肉生姜

(税込330円)

薦
3種盛り合わせ

(税込748円)



3種盛り合わせ



牛肉生姜



ちりめん



筋子



いくら



至福のオオカミ

和と洋のエッセンスを織り交ぜた、食後にぴったりの
小さなごほうび。大人のためのデザートです。

デザート



薦

パリパリティラミス

590円
(税込649円)

薦

ほうじ茶のパンナコッタと
日向夏シャーベット

680円
(税込748円)

薦

奥久慈たまごのプリン

550円
(税込605円)

日本酒の生チョコ

550円
(税込605円)

本日のアイス

400円
(税込440円)

薦



パリパリティラミス

薦



ほうじ茶のパンナコッタと日向夏シャーベット

薦



奥久慈たまごのプリン



本日のアイス



日本酒の生チョコ