

※お一人様ワンドリンク制でお願いいたします

かおるや自慢のミックスお好み焼

牛すじ・ぶた・キムチ	1200
じゃがいも・チーズ・コーン	1100
イカ・エビ・ホタテ貝柱	1100
イカ・ネギ・明太子	1200
納豆・しそ・ネギ	1100
もち・ベーコン・チーズ	1200
もち・明太子・チーズ	1200
ベーコン・トマト・チーズ	1200
納豆・のり・チーズ	1100
ネギ・ぶた・チーズ	1200

関西名物ねぎ焼

ソース味・ポンズをお選び下さい

牛すじネギ焼	1100
ジャガ牛すじネギ焼	1200
ぶた・イカネギ焼	1500
イカ・エビ・ホタテ貝柱のネギ焼	1400

大阪モダン焼(もちり麺入り)

豚いかモダン	1300
えび・豚モダン	1400
いか・えび・貝柱モダン	1300
イカスミブラックモダン	1500
牡蠣・豚モダン	1200

広島お好み焼(そばorうどん)

肉・玉子・イカ天	1200
牡蠣・肉・玉子・イカ天	2200

大阪お好み焼

※ミックスは、ぶた・イカ・エビ・タコ
貝柱・牛すじから選べます。

ぶた天	1000	タコ天	1200
イカ天	900	牡蠣天	1600
牛すじ天	1000	2種ミックス	1200
貝柱天	900	3種ミックス	1350
海老天	1000	4種ミックス	1500

野菜&野菜

温野菜のガドガドサラダ (色々野菜にラボカドとカレソースと温泉卵のまぜまぜ栄養サラダです)	980
ねばねばMIXサラダ	930
和風シーザーサラダ	880
冷やしトマト	580
ザーサイヤコン	480

自慢の焼そば(釜茹もちり太麺)

ソース焼きそば (麺ダブル1300円(税込)1430円)	1000
塩焼きそば (麺ダブル1300円(税込)1430円)	1000
MIXオム焼きそば	1300
エビチーズオム焼きそば	1400
イカスミブラックオム焼きそば	1400

鉄板

海鮮ゴロゴロキムチチャーハン	1100
塩豚にんにくゴツゴツチャーハン	1100

お好み焼

テイクアウトできます。

※容器代600円(税込660円)/1個頂戴します。

[KBSK.2021 Apr.]

甘味かおるや

イチゴ大福もんじゃ	1000
冷凍ブルーベリーの安田ヨーグルトがけ	520
バナナアイスとアンコときな粉と黒密かけ	520

週末混雑時のお願い

大変小さい店ですので、土日・祝祭日の夕方六時過ぎくらいから大変混雑する場合もございます。そのような混雑時に限り、追加のお好み焼等のご注文の届けに時間がかかりますので、できるだけお早めにお声がけくださいますようお願い致します。

またテーブル席をお持ち頂いているお客様がおられる際は、時間のお好み焼や甘味等の追加のご注文をお受けできない場合がございますのでどうかご了承下さいませ。

できるだけ異物混入を避けるためテーブルには調味料を置いておりませんが、ご用意できる限り、少量でもお届け致しますのでお気軽にお申し付けください。

お好みでトッピング

豚バラ	500	帆立貝柱	200	明太子	500	コーン	200	納豆	150
牛すじ	400	エビ	330	キムチ	300	トマト	200	玉子	150
たこ	600	イカ	300	チーズ	350	もち	200	※もんじゃ焼には不可	

※お一人様ワンドリンク制でお願いします
東京下町の味 月島流もんじゃ

三種チーズとマイタケのもんじゃ モツアレラ・カマンベール・クリームチーズ	一五二〇 (税込一六七二)
でかサーモンの石狩もんじゃ サーモン・コーン・しめじ・味噌・バター	一五二〇 (税込一六七二)
丸ごとトマトのメキシカンもんじゃ トマト・ひき肉・チーズ・コーン・ドリアソース	一五二〇 (税込一六七二)
びっくりオムライスもんじゃ チキン・玉ねぎ・ピーマン・ケチャップ・玉子	一三二〇 (税込一四五二)
情熱系どらきゅらチーズもんじゃ トマト・丸ごとんにんにく・赤唐辛子・タバスコ	一三二〇 (税込一四五二)
美容にアボカドサルサもんじゃ アボカド・チーズ・サルサソース・トマト・コーン	一三二〇 (税込一四五二)
美容と健康にゴマ坦々もんじゃ 肉味噌・もやし・ゴマ・ネギ・ニラ	一三二〇 (税込一四五二)
やみつきあさりドリアもんじゃ あさり・コーン・しほん・玉ねぎ・チーズ	一三二〇 (税込一四五二)
ちよい辛系四川マーボーもんじゃ 豆腐・肉味噌・豆板醤・ねぎ	一三二〇 (税込一四五二)
イカ墨リゾットもんじゃ トマト・イカ・イカ墨・にんにく・しほん・バター	一五二〇 (税込一六七二)
長崎ちゃんぽんもんじゃ ぶたアサリ・イカ・キクラゲ	一五二〇 (税込一六七二)
甘辛エビプリエビチリもんじゃ エビ・にんにく・シヨウガ・ケチャップ・玉子	一五二〇 (税込一六七二)

塩レモンアボカドシーフード (イカ・アサリ・エビ・ホタテ)	一五五〇 (税込一七〇五)
★カキベーコンチーズ黒胡椒	一五五〇 (税込一七〇五)
エビアボカドマヨもんじゃ	一五五〇 (税込一七〇五)
エビマヨもちチーズもんじゃ	一五五〇 (税込一七〇五)
シーフードカレーライス (イカ・アサリ・エビ・ホタテ)	一五五〇 (税込一七〇五)
イカねぎ明太子もんじゃ	一五五〇 (税込一七〇五)
じゃがベーコンコーン塩もんじゃ	一三二〇 (税込一四五二)
きむちモツアレラもんじゃ	一四三〇 (税込一五七三)
チキントマトクリームもんじゃ	一三二〇 (税込一四五二)
カレーもちチーズもんじゃ	一四三〇 (税込一五七三)
あさりと岩のりのさっぱりもんじゃ	一四三〇 (税込一五七三)
ぶたキムチ豆腐チゲもんじゃ	一四三〇 (税込一五七三)
あさりにんにくマヨネーズもんじゃ	一三二〇 (税込一四五二)
うめ茶漬けもんじゃ	一三二〇 (税込一四五二)
ポテマヨコーンチーズもんじゃ	一三二〇 (税込一四五二)
博多とんこつラーメンもんじゃ	一四三〇 (税込一五七三)
味噌コーンバターラーメンもんじゃ	一四三〇 (税込一五七三)
塩ラーメンもんじゃ	一三二〇 (税込一四五二)
サラミチーズ黒コショウもんじゃ	一五五〇 (税込一七〇五)
じゃが牛すじネギもんじゃ	一三二〇 (税込一四五二)

明太子もちチーズもんじゃ	一六三〇 (税込一七九三)
かおるもんじゃミックス ぶた・イカ・エビ・貝柱・玉子	一六三〇 (税込一七九三)
★シーフードグラタンもんじゃ	一六五〇 (税込一八一五)

かおるやのもんじゃの
美味しい作り方のコツ

- 一、最初に具だけ鉄板に落とし、スープを出来るだけこぼさないように。
- 二、鉄板に落としすぎたきやべつや具を細かく刻みながら、素早く炒めましょ。
- 三、完全に炒めきらないで、大体八割位で止めドーナツ型の土手を作りましょ。
- 四、スープは二回に分けて入れるといい位に入れています。
- 五、味見奉行に素早く味見をしてもらい、スープが煮詰まらないうちなら調整できます。どちらかと言うと薄口位で食べ始めると丁度良いカナ！

なつかしもんじゃ	九九〇 (税込一〇八九)
桜エビもんじゃ	九九〇 (税込一〇八九)
切りイカもんじゃ	九九〇 (税込一〇八九)
もちもんじゃ	九九〇 (税込一〇八九)
チーズもんじゃ	九九〇 (税込一〇八九)
豚もんじゃ	九九〇 (税込一〇八九)