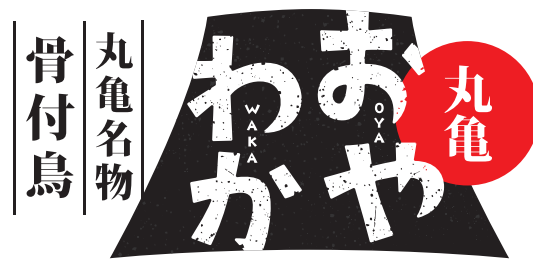


丸亀で愛された伝説の味を、
高松の新しい集いの場へ。

伝統が息づく美食を、モダンな和の空間で。



丸亀名物
骨付鳥

WAKA

わか【若鳥】

ふっくら柔らかくて
ジューシー、1番人気

OYA
おや【親鳥】

噛むほどにうまみが広がる、
通好みの歯ごたえ



親鳥

おや 骨付鳥 ¥1,210

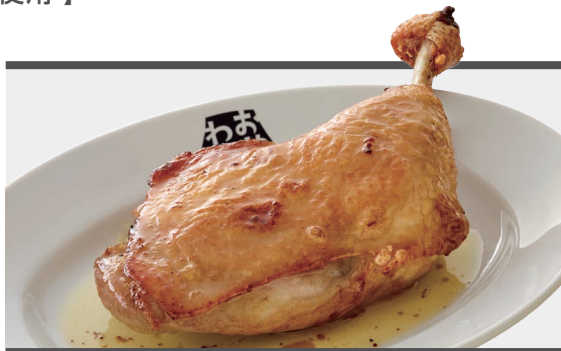
【国産鶏使用】



若鳥

わか 骨付鳥 ¥1,210

【国産鶏使用】



数量
限定

BIGサイズで、
食べごたえ抜群

極上わか 骨付鳥 ¥2,180

あわおどり
【阿波尾鶏使用】

骨付鳥は、焼きあがるまで約20分前後お時間をいただきますので、お早めのご注文をおすすめしております。



昭和49年創業
藤ちゃんの骨付鳥。
伝統の味を継承。

香川県丸亀市にあった骨付鳥の人気店でした。丸亀で骨付鳥を売り始めた某名店の料理人をしていた「藤ちゃん」の大将。当時はお客さんの好みを教えてもらいながら作り上げたそうです。昭和49年「藤ちゃん」を創業し、女性やお子さまにもおいしく召し上がっていただける、昔ながらの味をずっと変えずに守り続けてきた伝統の味を「おやわか」が継承。

「藤ちゃん」は令和6年8月閉店されました。

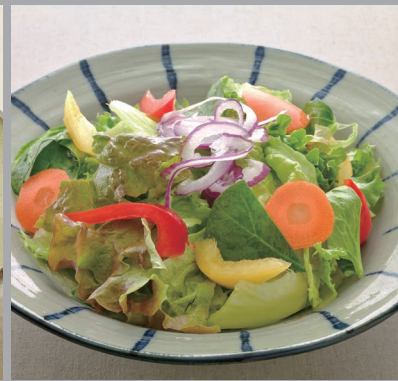
表示価格は税込です。



シャキシヤキ もろきゅう



パリパリちぎりキャベツ盛り



おやわかの彩りフレッシュサラダ



たっぷりタマゴのポテトサラダ

FOOD MENU

一品料理

まずは枝豆	¥420
シャキシヤキ もろきゅう	¥460
パリパリちぎりキャベツ盛り	¥110
おやわかの彩りフレッシュサラダ(2人前)	¥880
たっぷりタマゴのポテトサラダ	¥530
ホクホク!皮付きフライドポテト	¥420
金時おさつハニーバター(マスカルポーネ添え)	¥640
おやどりのコクうま唐揚げ	¥660
自家製 おやわかのかわ酢	¥500
ふっくら幸せだし巻き	¥660



まずは枝豆



ふっくら幸せだし巻き

表示価格は税込です。



ホクホク!皮付きフライドポテト



金時おさつハニーバター



おやどりのコクうま唐揚げ



自家製 おやわかのかわ酢



サクふわ!白身魚のごちそう南蛮酢



直火炙り鯖のガリサンド



「いぶりがっこ」とクリームチーズ



特製ガリソースのまるごとトマト

サクふわ!白身魚のごちそう南蛮酢

¥660

直火炙り鯖のガリサンド

¥970

「いぶりがっこ」とクリームチーズ

¥490

特製ガリソースのまるごとトマト

¥640

お食事

おやわかのとりめし

¥640

とりスープ

¥130

おむすび(2個)

¥420



おやわかのとりめし

デザート

濃厚手づくりアイス【バニラ+おいり】

¥440

濃厚手づくりアイス【抹茶+おいり】

¥490

炙りブリュレプリン

¥490



おむすび

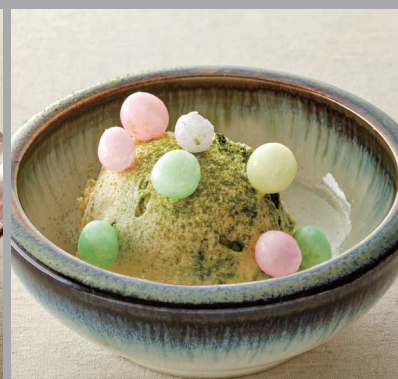
表示価格は税込です。



とりスープ



濃厚手づくりアイス【バニラ】



濃厚手づくりアイス【抹茶】



炙りブリュレプリン

ALCOHOL DRINK

ビール

- ザ・プレミアムモルツ 樽生(中) ¥720
- アサヒ スーパードライ(瓶) ¥770
- ノンアル・オールフリー(瓶) ¥550

ウイスキー

- 角ハイボール ¥660



サワー・カクテル

- すい 翠ジンソーダ ¥530
- こだわり酒場のレモンサワー ¥530
- かがわ県産高瀬茶ハイ ¥530
- 梅の宿サワー【梅・桃・ゆず】
ロック・ソーダ ¥690
- 自家製あらごしレモンサワー ¥640
- 甘酸っぱいカシスソーダ ¥530
- ふんわりピーチソーダ ¥530



自家製あらごし
レモンサワー



ふんわり
ピーチソーダ



甘酸っぱい
カシスソーダ



梅の宿サワー【梅・桃・ゆず】

クラフトビール

- Kokou -ココウ-【かがわ県産みかん】 ¥1,080

- Oeuf -ウフ-【かがわ県産ゴールドキウイ】 ¥1,080

- 神の島レモンエール ¥730

【えひめ県産無農薬レモン】



神の島
レモンエール

Kokou

Oeuf

ワイン

- 赤ワイン ¥770

イタリア シチリア州 フルボディ

- オレンジワイン ¥770

イタリア シチリア州 辛口



日本酒

- 月白 -Geppaku- 吟醸 ¥1210

- 真紅 -Shinku- 辛口本醸造 ¥940



NON-ALCOHOL DRINK

ノンアルコール

カシスベリー・スイートソーダ	¥490
ピーチミスト・スパークリング	¥490
まるで梅酒ソーダ	¥490
ゼロっぱレモン	¥490



まるで梅酒ソーダ



ゼロっぱレモン



カシスベリー
スイートソーダ



ピーチミスト
スパークリング

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ジンジャーエール	¥330
カルピスウォーター	¥330
アルプスジュース【白ぶどう・ぶどう】	¥640
自家製レモンジンジャーエール	¥640
ウーロン茶 アイス・ホット	¥330
緑茶【かがわ県産高瀬のお茶】 アイス・ホット	¥330
柿茶【とくしま県産のお茶】 アイス・ホット	¥380



アルプスジュース
白ぶどう/ぶどう



自家製レモン
ジンジャーエール



柿茶

表示価格は税込です。



MOBILE ORDER

テーブルのQRコードより
ご注文いただけます。

何かございましたら、お気軽に店員までお声がけください。

【お客さまへのお願い】満席・混雑時は、お席を100分(1時間40分)までとさせていただきます場合がございます。皆さまのご協力に感謝いたします。

【予約限定】 OYAWAKA COURSE



前菜からデザートまで、美味しいものを少しずつ贅沢に！
さっぱりとした南蛮酢や、とろ〜り濃厚なエビのマヨチーズ焼きで
気分を盛り上げ、主役は「骨付鳥」へ。

メのとりめしは、スープと一緒に楽しむのが通の食べ方。

最後に表面はパリパリ、中はとろ〜りのデザートで幸せなひとときを締めくくります。

表示価格は税込です。

「おやわかコース」 ¥4,950

前菜三種盛り おやわかのおすすめの三種をチョイスしました。

グリーンサラダのポテサラ添え フレッシュサラダに自家製ポテトサラダを贅沢にトッピングしました。

サクふわ！ 自身魚のごちそう南蛮酢 ふわっとやわらかい自身魚を南蛮酢で仕上げました。

エビのマヨチーズ焼き※1 エビをマヨチーズソースで焼きあげました。

骨付鳥※2 (わか) ふっくら柔らかくてジューシー、1番人気。 (おや) 噛むほどにうまみが広がる、通好みの菌ごたえ。

とりめし おやわか特製のとりめしをコースでお召し上がりください。

とりスープ とりのうまみをギュッと閉じ込めたスープです。

あぶ 炙りブリュレプリン なめらかプリンの表面を、カリッとキャラメリゼしました。

※1. 通常、四国化成HDの陸上養殖エビを使用しますが、希少な食材のため、入荷状況により別のエビに代えてご提供する場合がございます。

※2. どちらか1本をお選びください。

【お時間のご案内】 コースのご利用時間は、お揃いのお時間より120分(2時間)となります。
予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

【コース限定】 飲み放題プラン +¥2,750

【飲み放題のご案内】

- ・ コース料理をご注文のお客さま限定にて承っております。
- ・ お飲み物は90分(1時間30分)でラストオーダーとなります。
- ・ お席はゆったり120分(2時間)ご利用いただけます。
- ・ グラス交換制にご協力をお願いします。

ビール

ザ・プレミアムモルツ 樽生(中)
アサヒ スーパードライ(瓶)
ノンアル・オールフリー(瓶)

ウイスキー

角ハイボール

サワー・カクテル

すい
翠ジンソーダ

こだわり酒場のレモンサワー

かがわ県産高瀬茶ハイ

甘酸っぱいカシスソーダ

ふんわりピーチソーダ

ワイン

赤ワイン

イタリア シチリア州 フルボディ

オレンジワイン

イタリア シチリア州 辛口

ノンアルコール

カシスベリー・スイートソーダ
ピーチミスト・スパークリング
まるで梅酒ソーダ
ぜろっぱレモン

ソフトドリンク

ジンジャーエール

カルピスウォーター

ウーロン茶 アイス・ホット

緑茶【かがわ県産高瀬のお茶】 アイス・ホット

柿茶【とくしま県産のお茶】 アイス・ホット



LUNCH MENU

11:00~14:00 (L.O 13:45)



骨付鳥定食(わか)



おやわかの骨付鳥カレー

骨付鳥定食 おにぎり・とりスープ付き

わか ふっくら柔らかくてジューシー、1番人気

or

おや 噛むほどにうまみが広がる、通好みの歯ごたえ

+165円で名物「とりめし」に変更できます！ **¥1,650**

おやわかの骨付鳥カレー サラダ付き

骨付鳥(わか)の切り身がのった
ここでしか食べられない特製カレー。

¥990

本日のおすすめ定食 ごはん・とりスープ付き

メニューに迷ったら、
当店の日替わりにお任せください。

¥990