

m  
e  
n  
u



Ver 1001

北前船



当店は、大阪の“食文化”と新鮮な北海道の食材の融合をコンセプトにしています。



北の大地、北海道と大阪は昔から「北前船」による交易が盛んで、大阪の「食い倒れ」の街も、その交易により形づくられました。是非“くだおれ”の味をお楽しみください。

<http://www.tomakomai-matsuriya.jimdo.com>

# お好み焼き <テイクアウト出来ます>

お店で焼いてご提供する  
メニューです



**祭り焼き** ¥1,500 (税込み ¥1,575)  
(分量は通常の、約1.5倍。豪華で具材が賑やかな"祭り焼き"です)

ねぎふた焼き ¥650 (税込み ¥683)

ねぎ焼き ¥600 (税込み ¥630)



ソース

当店では、"激辛"の"どろソース"をご用意しています。ご希望の方は店員までお申し付け下さい。

<粉とソースは大阪からの直送です>

## トッピング

もち ¥100 (税込み ¥105)  
チーズ ¥200 (税込み ¥210)  
豚(バラ) ¥200 (税込み ¥210)  
牛スジ ¥200 (税込み ¥210)  
イカ ¥200 (税込み ¥210)  
エビ ¥200 (税込み ¥210)

焼きながら食べるのも"味"のうち..  
"お好み焼き"の本来の姿かも知りません!

お客さまが、ご自身で焼かれるメニューです  
(店焼きをご希望の方は、遠慮なくお申し付け下さい)

豚玉(バラ) ¥600 (税込み ¥630)

イカ玉 ¥600 (税込み ¥630)

牛玉 ¥650 (税込み ¥683)

えび玉 ¥650 (税込み ¥683)

もちチーズ焼き ¥650 (税込み ¥683)

豚キムチ焼き ¥650 (税込み ¥683)

ミックス ¥750 (税込み ¥788)  
(豚、牛、イカが入ったミックス焼きの定番です)

シーフードミックス ¥850 (税込み ¥893)  
(イカ、エビ、貝、タコが入っています。肉類が苦手な方も安心です)

デラックス ¥900 (税込み ¥945)  
(豚、牛、イカ、エビ、貝が入った贅沢なお好み焼きです)



## 尾道焼き

¥750 (税込み ¥788)



NHK 朝の連続テレビ小説「てっちゃん」のホームページより。

## もんじゃ焼き

塩	¥550 (税込み ¥578)
豚	¥600 (税込み ¥630)
イカ	¥600 (税込み ¥630)
牛	¥650 (税込み ¥683)
豚キムチ	¥650 (税込み ¥683)



塩もんじゃ

お好きな"トッピング"の組み合わせをお楽しみ下さい。

ミックス	¥700 (税込み ¥735)
シーフード	¥750 (税込み ¥788)
もちチーズ	¥750 (税込み ¥788)
めんたいモチ	¥900 (税込み ¥945)

## 鉄板焼き

もやし炒め	¥350 (税込み ¥368)
いか姿焼き(胴部)	¥450 (税込み ¥473)
ほっき貝(塩、バター)	¥550 (税込み ¥578)
タコのガーリック焼き	¥550 (税込み ¥578)



ホッキ貝



牛タン塩焼き

厚切りベーコン	¥500 (税込み ¥525)
ホルモン焼き(味噌)	¥500 (税込み ¥525)
ホルモン焼き(塩)	¥500 (税込み ¥525)
牛カルビ	¥580 (税込み ¥609)
牛たん塩焼き	¥650 (税込み ¥683)

## 焼きそば・焼きうどん

豚	¥600 (税込み ¥630)
イカ	¥600 (税込み ¥630)
豚キムチ	¥650 (税込み ¥683)
エビ	¥650 (税込み ¥683)
ねぎ塩	¥700 (税込み ¥735)
ミックス	¥800 (税込み ¥840)
シーフードミックス	¥800 (税込み ¥840)

(シーフードミックスは"塩だれ"です!)

## 特製・ジンギスカン

ジンギスカン ¥600 (税込み ¥630)



焼きそば

※写真はイメージです。

「祭り家ラーメン」の  
ご案内です！



祭

当面はお昼のみのご提供となります。



プラス ¥150で・・・  
チャーシュー 大盛り  
出来ます。

塩 (¥600)

祭



醤油 (¥600)

祭

あっさりとした  
昔風ラーメンやで！



一緒に  
餃子 (¥300) は  
如何ですか？

味噌 (¥650)

祭

おいしいで〜  
食べてみてや！

「祭り家コム」の2人です。 Facebook に登場するよ！

# 串かつ



## 大坂 下町の味

**1本100円** (税込み ¥105円)

- ・ 豚
- ・ チーズ
- ・ アスパラ
- ・ えび
- ・ ウィナー
- ・ 玉ねぎ
- ・ ししとう
- ・ たこ
- ・ ベーコン
- ・ しいたけ
- ・ いか

**1本200円** (税込み ¥210円)

- ・ ホッキ(苦小牧)
- ・ えび(大)

**おまかせセット**

6本 ¥650円  
(税込み ¥683円)

**季節の華**

1本 ¥300円  
(税込み ¥315円)



ワテがホンマモンの  
ビリケンでおます。

串かつは、ビリケンさんでお馴染みの、

通天閣の”新世界”が発祥の地と云われてます。

**特製ソース** をたっぷり漬けてお召し上がりください。

# 居酒屋メニュー

¥ 150 円 (税込 ¥ 158 円)

¥ 200 円 (税込 ¥ 210 円)

● メンマ

枝豆

● チャーシュー

¥ 300 円 (税込 ¥ 315 円)

● 珍味3種

● チーズドッグ

● かりかりチーズ

● さきいかてんぷら

● ポテトフライ

● タコからあげ

● キムチ

● タコわさび

● 軟骨のから揚げ

● キュウリの1本漬け

● 餃子

¥ 480 円 (税込 ¥ 504 円)

¥ 500 円 (税込 ¥ 525 円)

● えびマヨ

● 手羽ギョーザ(揚)



**豪華！** ちりとり鍋 ¥1,850 (税込み ¥1,943)



### 鍋セット

**¥2,000** (税込み ¥2,100)

(ごはん+玉子+ネギ 付き)

### 単品

ライス	¥100 (税込み ¥105)
おにぎり	¥150 (税込み ¥158)
そば/うどん	¥150 (税込み ¥158)

”ちりとり鍋”…って何??

四角い鍋が”ちりとり”みたいだから”ちりとり鍋”..  
いかにも単純で大阪らしいネーミングです。  
キムチとモツをベースにしています。  
(うどん、そば、ライスは別途です。)

※ ちりとり鍋の具材は、季節や仕入によって変わる場合がありますのでご了承ください。

<<< ご宴会に最適！ >>>

**宴会セット ¥2,500 より承ります。**

(詳細は、ご相談ください。)

**大阪名物**

**いか焼き**



”いか焼き”ってご存知ですか？

大阪では、結構ポピュラーなんですよ。

お祭りなんかの夜店や屋台には必ずあります。

あの”阪神百貨店”では、一日10,000食は出ると云う人気商品で、他にも、”いか焼き専門店”が数多く有ります。

専用の”いか焼き機”で、両面を一気に焼き上げます。

モチモチの食感がとても美味しいですよ。

是非一度、ご賞味ください。

※ご注意 ”いかの姿焼き”ではありません。

<テイクアウト出来ます！>

**1枚 300円**

(税込み ¥315)

# 昼定食

★みそ汁又はスープ、漬け物付き★

(AM11:00 ~ PM14:00)

(写真はイメージです)



串かつ定食

お好み焼きセット(おた又はいか)	¥500	(税込み ¥525)
焼きそばセット(おた又はいか)	¥500	(税込み ¥525)
串かつ定食	¥650	(税込み ¥683)
ジンギスカン定食	¥680	(税込み ¥714)

## 「祭り家」ラーメン



塩(¥600)



醤油(¥600)



味噌(¥650)



# 『祭り家』 ドリンクメニュー



## ドリンクバー

¥250 (税込み ¥263)

コーラ、メロンソーダ、カルピス、ウーロン茶、オレンジ、山ぶどう

## コーヒー

ホット ¥200 (税込み ¥210)

アイス ¥250 (税込み ¥263)



## 生ビール

(大) ¥750 (税込み ¥788)

(中) ¥400 (税込み ¥420)

(小) ¥300 (税込み ¥315)

## ビールセット

生ビール(中)  
+  
おつまみ(3品)

¥750円

(税込み ¥788円)

## 各種サワー (グラス)

ライムサワー

レモンサワー

グレープフルーツサワー

巨峰サワー

山ぶどうサワー

メロンサワー

オレンジサワー

カルピスサワー

マッコリサワー

マッコリロック

梅酒サワー

各

¥380

(税込み ¥399)

おすすめです!

## ノンアルコール

★ ビール

★ カクテル

- カシス
- ジン
- ロゼ

各

¥350

(税込み ¥368)

## 焼酎

トライアングル	(ボトル)	¥1,700 (税込み ¥1,785)
鏡月	(ボトル)	¥1,800 (税込み ¥1,890)
黒霧島	(ボトル)	¥2,500 (税込み ¥2,625)
水割り	(グラス)	¥350 (税込み ¥368)
ウーロン割り	(グラス)	¥400 (税込み ¥420)

※ウーロン割り、水(お湯)割りは"トライアングル"でのご提供となります。

## 冷酒 (ビン)

大関 辛丹波 ¥680 (税込み ¥714)

## 日本酒・梅酒 (グラス)

日本酒・梅酒 ¥400 (税込み ¥420)

※ 当店では、お車を運転される方へのアルコールの提供は、お断りしています。ご理解とご協力をお願い致します。運転代行をご希望の方は、早い目にお知らせください。

# デザート

## アイス

バニラ ¥200 (税込み ¥210)



### いちご

¥ 200円

(税込み ¥210)



## デザート



### 杏仁白玉

¥ 350円

(税込み ¥368)



### おしるこ(温)

¥ 500円

(税込み ¥525)

※ 写真はイメージです。

# お好み焼き憲章十カ条

## ◆おいしいお好み焼きを焼くポイント

- 1 鉄板は分厚い方が美味しく焼ける
- 2 粉と具は**空気を含ませ**ふんわり混ぜる
- 3 油控え目・火傷に注意
- 4 鉄板に生地をおく時は広げすぎない
- 5 焼き時間は**裏2分・表5分・裏3分**
- 6 押さえない・何度もひっくり返さない・叩かない
- 7 お好み焼きを食べる道具は**テコ**が一番
- 8 表面をテコでなぞって金属音がすれば出来上がり
- 9 外はカリッ・中はフアツで焼き上がり
- 10 仕上げはたっぷりソースにカツオと青のり



## ★ もんじゃ焼きの作り方 ★

### 文字焼き

① 鉄板に薄く油をぬって温まるのを待ちましょう！



② まずは「具」とキャベツを鉄板の上に乘せます。  
もんじゃのたね(汁)はまだ入れないでください。



※これが「もんじゃのたね」という汁あとで使いますので、残しておいてください。



③ 最初に「具」とキャベツを炒めます。



④ 具材に火が通り、キャベツがしんなりしてきたら、円形に土手を作ります。



⑤ 土手が出来たら、「もんじゃのたね(汁)」を流し込みます。土手が決壊しないように注意しましょう。もし、土手が決壊したら、慌てず修復してください。



⑥ どてが決壊しないように2回位に分けて静かに流し込むのがコツです。



⑦ あとは、たねがグツグツと煮えドロドロしてくるまで待ちましょう。(約4~5分)

ここまで着たら完成間近！混ぜる心の準備をします。



⑧ ころあいを見て混ぜます。とにかく混ぜます！

⑨ 「こて」でガシャガシャキャベツを切りながら炒めます。(混ぜる一切を一混ぜるを繰り返します)



※ いよいよ食べる準備です ※

⑩ まぜ終わったら、薄く伸ばしましょう！



⑪ 伸ばし終わったら、お好みで「青のり」をかけて出来上がりです。

あとは「余熱」で充分ですから鉄板の火を止めましょう！(焦げすぎに注意しましょう！！)

## ◆◆◆ おいしい食べ方 ◆◆◆



① もんじゃ焼きは「はがし」と言う小さなへうでたべます。



② 食べる分だけ、押し付けながらはがします。



③ はがしに張り付いたもんじゃを食べます。オコグが美味しいですよ。

# ザ・瀧本美織

会道グループ 4人タイ

いろいろなところを  
クリックしてみてください。



当店を指導していただいた「若竹学園」は  
番組内の、お好み焼き部分の  
指導、監修を行っています。

(番組と同じレシピで味わえるかも?)



苫小牧市沼ノ端916-5  
TEL:0144-84-7580  
(ウトナイ小学校バス停前)



ヒロイン  
瀧本美織

NHK「てっぱん」ホームページより



若竹学園の..



若竹学園

SINCE 1965

お好み焼き たこ焼き 鉄板

講習風景

大阪の”お好み焼き”専門学園です。  
他にも、”たこ焼き””明石焼き”等の  
色々なコースが有ります。

当店の店長も、この学園の  
卒業生です！

開店後も、先生自ら”祭り家”に  
来ていただき、ご指導を受けました。



# もんじゃの町



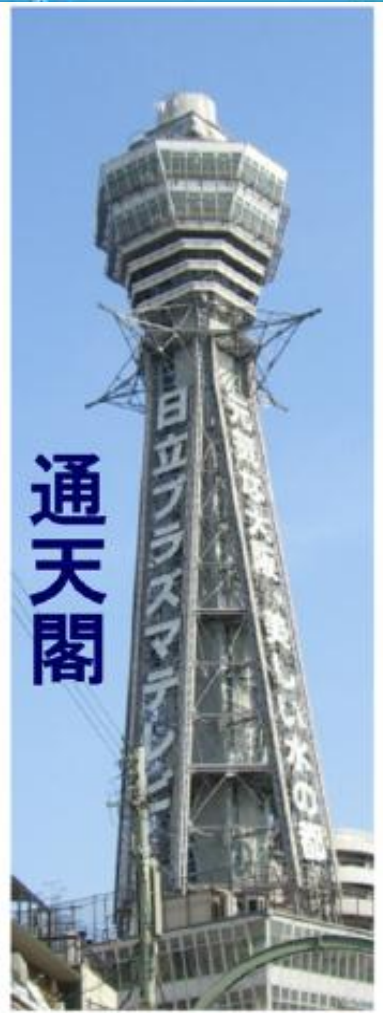
# 月島





# 大坂

## ぶら歩き



通天閣

どや!  
賑やかやろ!



うん!  
ワクワクしてくるね!

